



SPARGELMENÜ

Asparagus Menu



INTERCONTINENTAL.
BERLIN

VORSPEISE

Salat von grünem und weißem Spargel | 18,5
Pochiertes Ei, Buttercrumble, Wildkräuter,
Limettendressing 1·2·3·5·7

HAUPTGANG

Beelitzer Spargel | 32,5
Spargel, 350g, Salzkartoffeln 2

Sauce nach Wahl

- Butter 2
- Sauce hollandaise 2

Wählen Sie dazu

- Kalbsschnitzel | 47 1·3
- Husumer Rinderfilet 150g | 57
- Gebratener Label-Rouge-Lachs | 54,5 8

DESSERT

Rhabarber und Erdbeere | 16,5
Rhabarbermousse, Waldmeister-Mascarponecreme,
Rhabarber-Erdbeersorbet 1·2·3·5

1 Gluten · 2 Laktose · 3 Hühnerei · 4 Soja · 5 Schalenfrüchte · 6 Erdnüsse
7 Sellerie · 8 Fisch · 9 Krebstiere · 10 Weichtiere · 11 Sesam · 12 Senf
13 Lupine · 14 Schwefeldioxid

STARTER

Green and white asparagus salad | 18,5
Poached egg, butter crumble, wild herbs,
lime dressing 1·2·3·5·7

MAIN COURSE

Beelitz' asparagus | 32,5
Asparagus 350g, boiled potatoes 2

Choice of sauce

- Butter 2
- Hollandaise sauce 2

to accompany

- Viennese veal schnitzel | 47 1·3
- Husum beef filet 150g | 57
- Label Rouge salmon | 54,5 8

DESSERT

Rhubarb and strawberry | 16,5
Rhubarb mousse, woodruff mascarpone cream,
rhubarb strawberry sorbet 1·2·3·5

1 Gluten · 2 Lactose · 3 Chicken egg · 4 Soy · 5 Nuts · 6 Peanuts
7 Celery · 8 Fish · 9 Crustaceans · 10 Molluscs · 11 Sesame
12 Mustard · 13 Lupins · 14 Sulphur dioxide