



# Boulevard Friedrichstrasse

Berliner Restaurant seit 1996

## Wochenkarte

Menu of the week / Carte de la semaine

### **Klarer Wirsingkohl-Eintopf** 4,20 €

mit Kassler, Kartoffel, Karotte, Lauch, Paprika und Zwiebel

dazu gibt es unser hausgebackenes Baguette

Savoy cabbage stew with kassler, potato, carrot, leek, pepper and onion, baguette  
Ragoût de chou de Savoie au porc fumé, pomme de terre, carotte, poireau, poivron  
et oignon, baguette

### **Champignonköpfe** 9,90 €

mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzola überbacken, auf

Bärlauchsoße mit Baguette

Mushroom stuffed with spinach and gratinated with gorgonzola, on wild garlic sauce  
Champignons farcis aux épinards et gratinés au gorgonzola, sur sauce l'ail des ours

### **Feines Lachs-Tatar** 11,90 €

mit Sesam, Schalotten und frischen Kräutern, auf Röstitaler,

dazu eine Salatgarnitur mit Kräuter-Vinaigrette

Salmon tartare with sesame seeds, shallots and fresh herbs, on rösti, salad garnish  
with herb vinaigrette

Tartare de saumon aux sésame, échalotes et herbes fraîches, sur rösti, garniture de  
salade avec vinaigrette

### **Gedünstetes Schellfisch-Filet** 14,90 €

in Weißweinsud, auf Mango-Tomaten-Preisselbeer-Chutney,

dazu Polenta-Sterne

Haddock fillet in white wine sauce, on mango-tomato-cranberry-chutney, polenta  
Filet d'aiglefin au vin blanc, sur mangue-tomate-canneberge-chutney, polenta

### **Sächsischer Sauerbraten** 15,90 €

mit Rotkohl und Serviettenknödel

Sour beef (marinated before cooking in a mixture of vinegar, herbs and spices) with  
red cabbage and homemade dumpling

Rôti de bœuf (mariné dans du vinaigre et épices) avec chou rouge et quenelles de  
maison

### **Geschmorte Lammkeule** 16,40 €

mit Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Braised leg of lamb with green bacon beans and rosemary potatoes

Gigot d'agneau braisé aux haricots verts et pommes de terre au romarin

### **Sanddorn-Apfel-Parfait** 5,20 €

mit Haferplätzchen, Quarknockerl und ungesüßter Schlagsahne

Parfait with sea buckthorn and apple, oat biscuits, quark gnocchis and whipped  
cream

Parfait de l'argousier et pomme, biscuits d'avoine, gnocchis au fromage blanc et  
crème fouettée