ESTD ROOT 2024
BISTRO

WEIHNACHTEN

VORSPEISE

Gebeizter Heilbutt 23
marinierte Radieschen | Gartengurke |
Limetten-Sauerrahm | Forellen-Kaviar | Kräuteröl

Veganer Sashimi-Lachs 19
Dill | marinierte Radieschen |
Gartengurke | Wasabi

HAUPTSPEISE

Brust von der Brandenburger Landente 35
Kirschjus | Kartoffel-Preiselbeer-Püree |
wilder Brokkoli

Riesengarnelen 35
Orangen-Chili-Risotto | grüner Spargel

gerösteter Blumenkohl 19
Blumenkohlpüree | Sesam-Teriyaki-Sud |
Kerbel [Vegan]

DESSERT

Ofenwarmer Schokoladenkuchen 14
Glühwein-Kirschen |
Cremeeis von der Tonkabohne

Crumble 13
Kokosnuss | Schokolade | Yuzu |
Crumble [Vegan]

– Alle Preise in Euro –
– Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Servicepersonal –

ESTD ROOT 2024
BISTRO

CHRISTMAS

APPETIZER

Cured halibut 23
Marinated radishes | Garden cucumber |
Lime sour cream | Trout caviar | Herb oil

Vegan sashimi salmon 19
Dill | marinated radishes |
Garden cucumber | wasabi

MAINCOURSE

Breast of the Brandenburg Land Duck 35
Cherry jus | Potato and cranberry purée |
Wild broccoli

King Prawns 35
Orangen-Chili-Risotto | grüner Spargel

Roasted Cauliflower 19
Cauliflower purée | Sesame teriyaki broth |
Chervil [Vegan]

DESSERT

Oven-warm chocolate cake 14
Mulled Wine Cherries |
Tonka Bean Cream Ice Cream

Crumble 13
Coconut | Chocolate | Yuzu |
Crumble [Vegan]

– Alle Preise in Euro –
– Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Servicepersonal –