Heiligabend

im Restaurant emil‘s



Restaurant emil‘s
im centrovital
Brauereihof 6
13585 Berlin
T +49/30/818 75-114
F +49/30/818 75-119
restaurants@centrovital-berlin.de
www.centrovital-berlin.de

centromed Berlin-Spandau Betriebs GmbH & Co. KG

centrovital
HOTEL · SPA · SPORT

Unsere Weinempfehlung

	10 cl		20 cl
Weißwein			
Deutschland – Baden – Kaiserstuhl			
2022 Grauer Burgunder Qualitätswein - trocken Weingut Bischoffinger Winzer eG	4,80 €	|	9,60 €
Portugal – Vinho Verde			
2024 Aveleda – DOC – halbtrocken Weingut Quinta da Aveleda	4,60 €	|	9,20 €
Roséwein			
Deutschland – Baden – Kaiserstuhl			
2024 Schmetterlinge im Bauch Qualitätswein - Rosécuvée – feinherb Weingut Kiefer	4,10 €	|	8,20 €
Rotwein			
Spanien – Castilla y León			
2023 Piedemonte Gamma Tinto Merlot – Cabernet Sauvignon - Tempranillo Weingut Piedemonte	4,60 €	|	9,20 €
Italien – Abruzzo			
2023 Sangiovese – IGT – trocken Weingut Fantini	5,30 €	|	10,60 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen sprechen Sie uns gerne an, wir werden Ihnen behilflich sein.

Salatbuffet

Saisonale Blattsalate
Verschiedene Toppings
Apfelzimtdressing – Orangen – Nelkendressing
Mack Brotsortiment
Angemachte Butter – Griebenschmalz
...

Vorspeisen

Gruyère Praline - Preiselbeeren
Rote Bete Carpaccio – Ziegenkäse - Feigen
Gebratene Geflügelleber – Feldsalat – gedünstete Birnenspalten
Räucherfisch-Variation - Meerrettich
Geräucherte Entenbrust - Apfelchutney
...

Suppe

Walnusscrèmesuppe
...

Tranchierstation

Rosa Roastbeef – Rotweinschalotten
...

Hauptgänge

Landente – Lavendel-Jus
Lachsfilet mit einer Orangen-Thymian-Tonkabohnenkruste – Safran-Rieslingsauce
Kürbis-Teigtasche – Cranberry-Buttermilchsauce – Petersilien-Salbeipesto
...

Beilagen

Kartoffelklöße – Kartoffelgratin – lauwarmer Pellkartoffelsalat
Grünkohl – Apfelrotkohl – Speckrosenkohl
Möhren mit Honig glasiert – geschmorter Fenchel
...

Desserts

Lebkuchen Crème Brûlée
Mascarpone-Zimtcrème - Löffelbiskuit
Christstollen
Käsevariation – Feigensenf - Trauben