Weihnachtsbrunch

im Restaurant emil‘s

centrovital
HOTEL · SPA · SPORT

Restaurant emil‘s
im centrovital Hotel
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

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.

centrovital Frühstücksbuffet

...

Salat

Auswahl an verschiedenen saisonalen Blattsalaten
Verschiedene Toppings
Apfel-Zimtdressing – Orangen-Nelkendressing
Mack Brotsortiment
Angemachte Butter – Griebenschmalz

...

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust - Apfelchutney
Winterlich gebeizter Lachs – Crostini – Preiselbeer-Frischkäse
Gebratene Geflügelleber – Feldsalat – gedünstete Birnenspalten

...

Suppe

Maronensuppe

...

Hauptgänge

Entenkeule – Lavendel-Jus
Apfelrotkohl – Grünkohl – Kartoffelklöße mit Butterschmelze
...
Lachsfilet – Safran-Rieslingsauce
Karamellisierter Chicorée – Granatapfel-Pastinakenpolenta
...
Walnuss-Serviettenknödel
Rahmsauce aus Kräutern & Austernseitlingen - Roter Mangold

...

Dessert

Käseauswahl – Weintrauben - Feigensenf – Früchtebrot
Mascarpone-Zimt-Crème - Löffelbiskuit
Apfelstrudel – Vanillesauce

Kaffeespezialitäten, Tee sowie Getränkeauswahl vom Buffet