

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## SPEISEKARTE

### SUPPEN

#### SOUPS

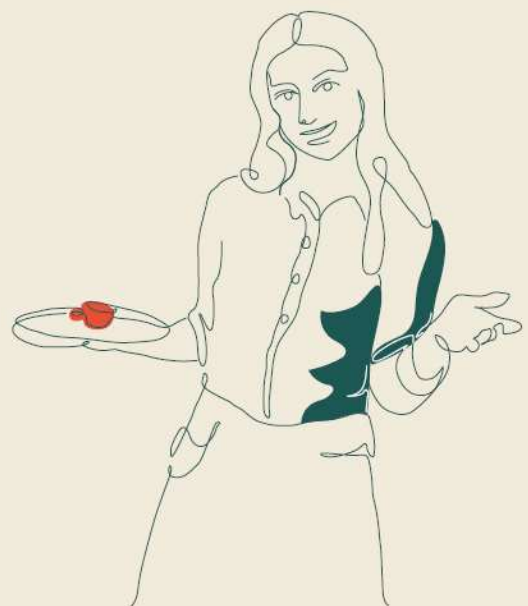
FENCHEL-LIMONEN-SÜPPCHEN | RAUHLACHS | CRÊPEMANTEL 8.80 €  
*Fennel and lime soup | smoked salmon | crêpe coating*

KÜRBIS-KARTOFFEL-SÜPPCHEN MIT GEBACKENEN PFLAUMEN 8.80 €  
*Pumpkin and potato soup with baked plums*

CONSOMMÉ VOM ROTWILD | KASTANIEN-RAVIOLI 8.90 €  
*Red deer consommé | chestnut ravioli*

Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*If you have any questions regarding ingredients and allergens, please contact our service staff. All prices include statutory VAT.*



# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## VORSPEISEN

### STARTERS

PRALINE VOM KABELJAU | ROTE BETE TATAR 13.80 €

MARINIERTER SPINATBLÄTTER

*Cod praline | beet tartare | marinated spinach leaves*

GEBEIZTER LAMMRÜCKEN | MUSKATKÜRBIS | WILDSALAT 13.50 €

*Marinated saddle of lamb | nutmeg pumpkin | wild lettuce*

MOUSSE VOM ZIEGENKÄSE | GRÜNER APFEL | THYMIANHIPPE 13.30 €

*Goat's cheese mousse | green apple | thyme hips*

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST | KARTOFFEL-PINIEN STAMPF 27.10 €

AMARENA KIRSCHEN

*Pink roasted duck breast | potato-pine mash | Amarena cherries*

BARDIERTES HIRSCHMEDAILLON | KÜRBISSANDWICH 27.20 €

ROSMARIN-KARTOFFELBLÄTTER

*Barded venison medallion | pumpkin sandwich  
rosemary potato leaves*

RINDSLENDE | KOHLRABIGRATIN | KAROTTENBÜNDCHEN 27.90 €

*Beef tenderloin | kohlrabi gratin | carrot bundle*

ZANDERFILET | TOMATENCREME GRATINIERT 26.90 €

KRÄUTERSEITLINGE | STECKRÜBENPÜREE

*Pikeperch fillet | tomato cream au gratin  
herb mushrooms | turnip puree*

GEDÜNSTETE LACHSFORELLE | FLUSSKREBSRISOTTO | MANGOLD 27.90 €

*Steamed salmon trout | crayfish risotto | Swiss chard*

FILET VOM WELS | TRAUBEN-LAUCH | KAVIARKARTOFFELN 26.30 €

*Fillet of catfish | grape leek | caviar potatoes*

OFFENER GEMÜSESTRUDEL | RAHMWIRSING (vegetarisch) 19,10 €

*Open vegetable strudel | creamed savoy cabbage (vegetarian)*

BANDNUDELN | SAUTIERTES GEMÜSE | PILZE (vegetarisch) 19.10 €

*Ribbon noodles | sautéed vegetables | mushrooms (vegetarian)*

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## DESSERT

POCHIERTE ROTWEINBIRNE | WEIßE SCHOKOLADE 14.10 €

BAILEYSEIS

*Poached red wine pear | white chocolate | Baileys ice cream*

PARFAIT VON SCHOKOLADE | PUNSCHKIRSCHEN | QUITTEN 14.10 €

*Chocolate parfait | punch cherries | quince*

WARMER MOHN-QUARK-TOPF | ZWETSCHGENEISCREME 14.10 €

*Warm poppy seed curd dessert | plum ice cream*

## KÄSE

### CHEESE

FRANZÖSISCHER UND DEUTSCHER KÄSE 15.20 €

BUTTER | BROT | MARMELADEN | TRAUBEN

*French and German cheese | butter | bread | jams | grapes*