

RESTAURANT AM

STEINPLATZ



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AM STEINPLATZ

„Auf höchstem Niveau und trotzdem bodenständig“ – so kocht unser zum „Aufsteiger des Jahres 2014“ der Berliner Meisterköche gekürte Küchenchef Marcus Zimmer am liebsten.

Seine kreative Interpretation der deutschen Küche und Berliner Klassiker - wie den „Königsberger Klopsen“ - setzt er dabei konsequent mit regionalen und saisonalen Produkten um, welche er von einem handverlesenen Kreis aus Erzeugern und Lieferanten bezieht. Dies ist Garant für Nachhaltigkeit und „Essen mit Seele“.

Durch die offene Küche des „Restaurant am Steinplatz“ können Sie bestens verfolgen, wie Marcus Zimmer und sein Team die Speisen täglich frisch vor- und zubereiten.

„Qualität ist kein Zufall“ – dieses ist das Motto unseres Restaurant Teams unter Leitung von Steve Pietschmann. Individualität und Persönlichkeit, gepaart mit einem Höchstmaß an Professionalität ist die Formel für einen unvergesslichen Servicemoment, der Ihnen in Erinnerung bleibt.

„Klassisch, innovativ, regional“ – in der Bar am Steinplatz, erwartet Sie eine neue Getränkemkultur, die sich an hochwertigen, lokalen Zutaten orientiert: handwerklich gebrautes Bier, ein mit Sorgfalt ausgewähltes Spirituosenortiment und spannende Eigenkreationen von Bar Manager Christian Gentemann.

WELCOME TO THE RESTAURANT AM STEINPLATZ

“Cooking to the very highest standards, while keeping your feet on the ground” – that is how Executive Chef Marcus Zimmer describes his philosophy. He has been awarded “Newcomer of the Year 2014” by the Culinary Awards Board “Berliner Meisterköche”.

His interpretation of German cuisine and Berlin classics such as “Königsberger Klopse” (boiled veal dumplings) are prepared in close cooperation with a hand-picked group of local suppliers. Sustainable products and a seasonal approach form the back of his philosophy “food with soul”. Thanks to the open kitchen, guests at “Restaurant am Steinplatz” can observe how the chefs prepare and finish dishes.

“Quality comes with passion” – that is the slogan of our Restaurant Team guided by Restaurant Manager Steve Pietschmann. Individuality and personality paired with the highest measure of professionalism is the result for this unforgettable and memorable service experience.

“Classic, innovative, regional” – in the bar am Steinplatz, you can expect a new drink culture, which is geared to high-quality, local ingredients: Craft brewed beer, thorough selected range of spirits and exciting cocktail creations of our bar manager Christian Gentemann.

MARCUS ZIMMER

EXECUTIVE CHEF

STEVE PIETSCHMANN

RESTAURANT MANAGER

CHRISTIAN GENTEMANN

BAR MANAGER

Im Falle einer Allergie, Unverträglichkeit oder speziellen Diät wenden Sie sich bitte an ein Mitglied unseres Teams, das Sie gern bei der Wahl der Speisen unterstützen wird. Trotz ständig frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind. Unsere Mitarbeiter in Küche und Service beraten Sie gerne. Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

If you have any special dietary requirements or are concerned about food allergies, please ask one of our waiting staff for assistance when selecting from the menu. Although all of our food is prepared freshly, it is sometimes unavoidable to use products containing certain ingredients which should be labeled accordingly. Please ask our kitchen and service staff for advice. All prices are given in euros and include tax and service charge.

ABENDMENÜ
DINNER MENU

MAIS, PORREE, TOMATE, GRATINIERTER ZIEGENQUARK

Corn, leeks, tomato, gratinated goat cheese

€ 9 einzeln bestellt/single course



**KONFIERTER WALLER, SELLERIE, GEEISTER APFEL,
WALNÜSSE UND PETERSILIE**

Confit sheatfish, celery, iced apple, walnuts and parsley

€ 14 einzeln bestellt/single course



**BLUTWURSTRAGOUT VOM MÄRKISCHEN SATTELSCHWEIN,
BLUMENKOHL, BIRNE, MAJORAN**

Ragout of blood sausage, cauliflower, pear and marjoram

€ 12 einzeln bestellt/single course



**KALBSHAXE VOM LINUMER WIESENKALB, MUSKATKÜRBIS, KAROTTE,
PREISELBEEREN, KÜRBISKERNE UND SEMMELKNÖDEL**

Knuckle of veal, nutmeg pumpkin, carrot, cranberry, pumpkin seeds and bread dumplings

€ 24 einzeln bestellt/single course



**PFIRSICH UND PFLAUME, ARONIABEERENSORBET,
EBERESCHE UND HOLUNDERBEERE**

Peach and plum, chokeberry sorbet, rowan and elderberry

€ 9 einzeln bestellt/ single course

5 GÄNGE MENÜ € 65

mit Weinbegleitung € 105/ mit Bierbegleitung € 99

5 course menu € 65/ with corresponding wines € 105/ with corresponding beer € 99

4 GÄNGE MENÜ € 56

mit Weinbegleitung € 88/ mit Bierbegleitung € 84

4 course menu € 56/ with corresponding wines € 88/ with corresponding beer € 84



KARAMELL-ESSIG BIRNEN UND RIESLING VINAIGRETTE
Caramelized pears and Riesling vinaigrette

VORSPEISE
STARTER

**KOPFSALAT MIT BURRATA,
SOMMERGEMÜSE, APRIKOSE, GURKENESSIG**

Lettuce with burrata, summer vegetables and apricot

12€

MAIS, PORREE, TOMATE, GRATINIERTER ZIEGENQUARK

Corn, leeks, tomato, gratinated goat cheese

9€

**GEZUPFTES UND GEBACKENES EISBEIN,
KOHLRABI, LÖWENZAHN, APFELSENF UND ROTE BEETE BLÄTTER**

Plucked and baked knuckle of pork, kohlrabi, dandelion, apple mustard and beetroot leaves

14€

**BLUTWURSTRAGOUT VOM MÄRKISCHEN SATTELSCHWEIN,
BLUMENKOHL, BIRNE, MAJORAN**

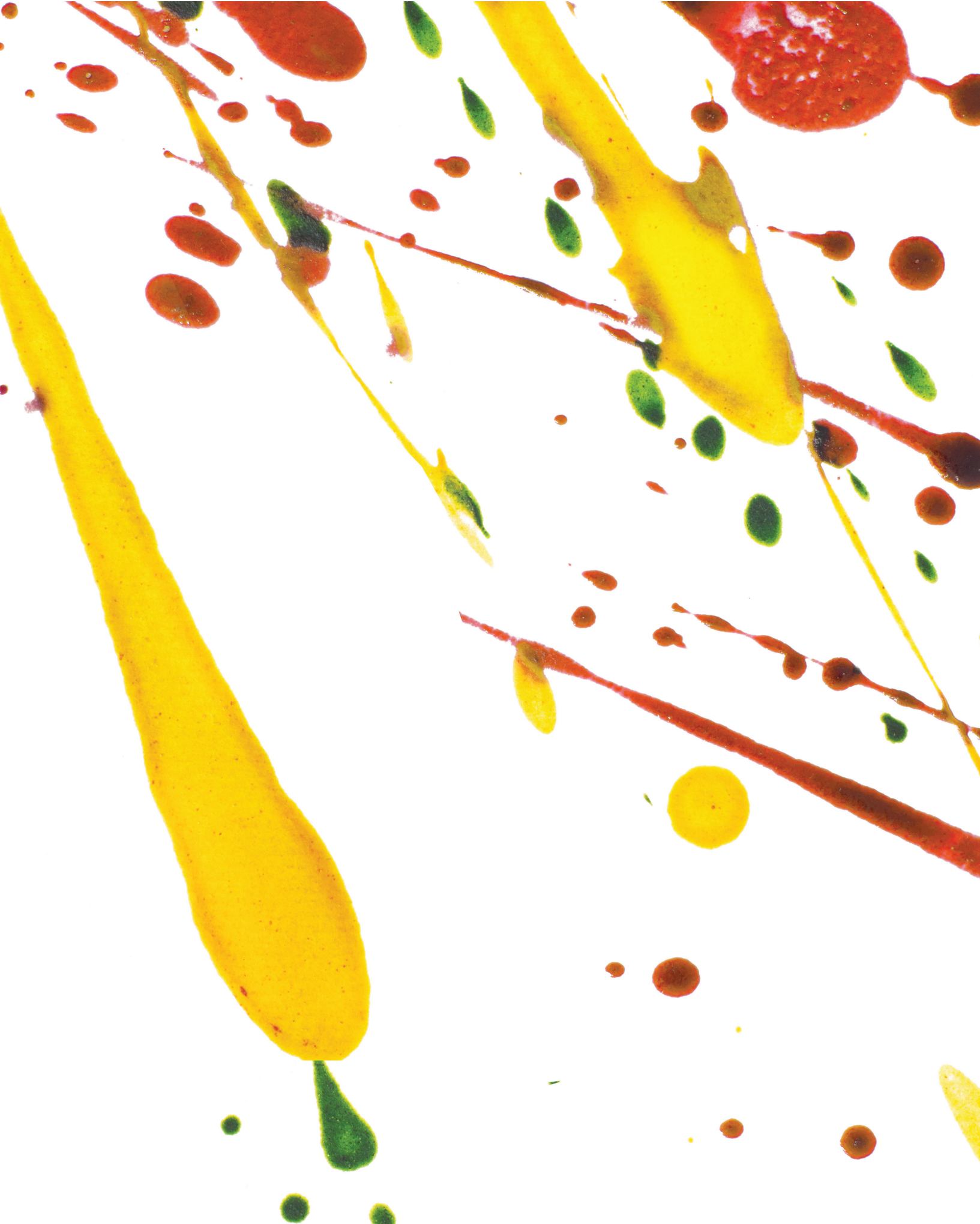
Ragout of blood sausage, cauliflower, pear and marjoram

12€

**KALTE SUPPE VON APFEL & SELLERIE,
BUCHWEIZEN, MEERRETTICH, FISCHFLOCKEN**

Cold soup of apple and celery, buckwheat, fish flakes

10€



GRÜNER SPARGEL, TOMATISIERTE GURKEN UND SENF
Green asparagus, cucumber flavored with tomato, mustard

HAUPTGANG
MAIN COURSE

**KÖNIGSBERGER KLOPSE,
SPITZKOHL, PFÄLZER RÜBEN UND KARTOFFELPÜREE**

“Königsberger Klopse” boiled veal dumplings,
pointed cabbage, carrot and mashed potatoes

19€

**PADERBORNER MAISHÄHNCHENBRUST,
GELBE BOHNEN, ROTER MANGOLD, SCHWARZBROT, FRITTIERTES EIGELB**

“Paderborn” chicken breast, yellow beans, red chard, brown bread and baked egg yolk

27€

**ROSA GEBRATENES DRY AGED ROASTBEEF,
GROBER SENF, WEIßE ZWIEBELMARMELADE,
SAUTIERTER BLATTSPINAT UND KARTOFFELKRAPFEN**

Pink fried dry aged roast beef, granary mustard, white onion jam, sautéed spinach leaves and potato

38€

**GEBRATENE SCHOLLE MIT GEBEIZTER GURKE,
KARTOFFELSCHAUM UND PUMPERNICKELGRANOLA**

Plaice with marinated cucumber, potato foam and pumpernickel granola

26€

JUNGE ROTE BEETE, APFEL, KAROTTE UND KARTOFFEL-SPINATPÜREE

Young beetroot, apple, carrot and potato-spinach puree

21€



RHABARBERSIRUP
Rhubarb syrup

DESSERT

APRIKOSE, BROMBEERE, HOLUNDER, HAFERKROKANT

Apricot, blackberry, elder, oat brittle

10€

**PFIRSICH UND PFLAUME, ARONIABEERENSORBET,
EBERESCHE UND HOLUNDERBEERE**

Peach and plum, chokeberry sorbet, rowan and elderberry

9€

KAFFEE, SCHOKOLADENTARTE, NOUGAT

Coffee, chocolate tarte, nougat

12€

RESTAURANT AM STEINPLATZ

Steinplatz 4 • 10623 Berlin • Germany

+49 (0) 30 55 44 44 7053

restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com

WWW.HOTELSTEINPLATZ.COM/RESTAURANT