

DER SCHÄRFSTE BRUNCH DER STADT

Vorspeisenangebot

Zarte Riesengarnelen in exotischer Marinade
Miniaturen von Hähnchen & Schweinefilet
Krappen-Cocktail, Waldorfsalat, Geflügelsalat
Auswahl an verschiedenen Antipasti
Tomaten- Mozzarella- Salat
Kaviar Eier
Serrano Schinken mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef Röllchen
Rohkostbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Gemischte Brotauswahl und Butter

Frühstücksanteil

Rührei / Jogurt / Müsli / Marmeladen

Suppe

Suppe des Tages

Vom Schneidebrett

Im ganzen geschobenes
Roastbeef / Krustenbraten / Kalbsrücken /
Schweinebraten Jus

Von unserem Grill

Rinder – Schweine – Puten – und Lammsteaks
mit Auswahl an Steaksaucen, Wedges und Pommes

Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzragout und
Kräuterreis

Königsberger Klops mit Kapernsauce und Kartoffeln

Marktgemüse (saisonales Gemüse)

Gegrilltes Lachsfilet und gedünsteter Butterfisch
Mandel - Broccoli mit gelbe Zitronen Sauce

Tortellini Tricolore vom Käse
an Sahneseauce mit Gemüsechips

Dessert

Panna Cotta mit Mark von Waldbeeren
Eine Puddingvarante
Nougat – Creme, Gebrannte Vanillecreme
Tiramisumousee
Erdbeercreme, Mouse au chocolat
Zweierlei Pati Walter
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Kuchenauswahl

Aus dem Eiswagen
Eisspezialitäten der Jahreszeit

* Beispielenü, Änderungen vorbehalten

park inn
by Radisson

BERLIN ALEXANDERPLATZ

THE SPICICIEST

BRUNCH

IN TOWN

Appetiser

Tender king prawns in an exotic marinade
Chicken & pork fillet miniatures
Crackers cocktail, Waldorf salad, poultry salad
Selection of various antipasti
Tomato and mozzarella salad
Caviar eggs
Serrano ham with melon
Pink roast beef rolls
Raw vegetable buffet with two different dressings
Variation of smoked fish with creamed horseradish

International cheese selection with grapes and nuts
Mixed bread selection and butter

Breakfast portion

Scrambled eggs / yoghurt / muesli / jams

Soup

Soup of the day

From the chopping board

Whole roast beef / crusty roast / saddle of veal /
roast pork with sauce

From our grill

Beef, pork, turkey and lamb steaks
with a choice of steak sauces, wedges and fries

Chicken strips with mushroom ragout and herb rice

Königsberger Klops with caper sauce and potatoes

Market vegetables (seasonal vegetables)

Grilled salmon fillet and steamed butterfish
Almond broccoli with yellow lemon sauce

Tortellini Tricolore with cheese
with cream sauce and vegetable chips

Dessert

Panna cotta with wild berry pulp
A variety of puddings
Nougat cream, burnt vanilla cream
Tiramis mousse
Strawberry cream, Mouse au chocolat
Two kinds of Pati Walter
Red fruit jelly with vanilla sauce
Chocolate fountain with fresh fruit
Selection of cakes

From the ice cream van
Ice cream specialities of the season

* sample menu, subject to change