

Kulinarischer Aschermittwoch

- Muscheln & Fisch im Schmelzwerk -

Zum Aperitif

Berlinsky

Premium-Sekt cuvée extra brut

&

Tatar vom Label Rouge-Lachs à la Maître

Vorspeise

„Navajas“-Mittelmeerschwertmuscheln à la Papillote

Sherry fino, Blatt Petersilie, Peperoni

Zwischengang

Bouchot-Muscheln & Fregola

Fenchel, geschmolzene Datteltomaten, confierter Knoblauch

Hauptgang

Gebratener Skrei

Wermuth-Beurre blanc, Brandade, gelbe Salzbete

Dessert

Weißer Schokolade & Demeterjoghurt

Himbeereis, Passionsfrucht, Wilde Minze

Dazu: Aquavit & Espresso

Mittwoch, 22.2.2023

18:30 Uhr: Aperitif in unserer Bar

19:00 Uhr: Menü

22:00 Uhr: Ende

Weinbegleitung: 2021er Sauvignon Blanc, Weingut Wohlmuth, Österreich

Für die Nicht-Fischesser halten wir ein vegetarisches Menü bereit.

79€ p.P. für Menü mit Weinbegleitung (inkl. MwSt.)

Reservierungen telefonisch unter 0159/04021451

oder

per eMail an info@schmelzwerk-berlin.de

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen, Mehringdamm 55, 10961 Berlin