

QIU

BERLINALE SPECIALS

14. BIS 20. FEBRUAR, ERSTE ETAGE, 12 BIS 22 UHR

(YOU CAN SEE THE ENGLISH DESCRIPTION BELOW.)

EURO

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
CROUTONS UND SESAM

12

THE MANDALA FRIES MIT HAUSGEMACHTER TRÜFFEL – MAYONNAISE
GROB GESCHNITTEN MIT SCHALE

13

BERLINER BIO - CURRYWURST VOM GUT KERKOW
THE MANDALA FRIES & ROTES CURRY

18

BROTZEIT: BIO - SPEZIALITÄTEN VOM GUT KERKOW
LEBERWURST, GEKOCHTER SCHINKEN, NUSSSCHINKEN, MEERRETTICH

18

CAESAR`S SALAD
VEGAN

19

CAESAR`S SALAD
BIO-MAIS - HÄHNCHENBRUST, SPECK & EI

26

TRÜFFEL- RISOTTO
RADICCHIO, KERBEL UND STAUDENSELLERIE

24

PARMESANKNÖDEL, HAUSGEMACHT
ROTE BETE, MERRETTICH UND SCHNITTLAUCH

23

QIU

BERLINALE SPECIALS

14. BIS 20. FEBRUAR, ERSTE ETAGE, 12 BIS 22 UHR

(YOU CAN SEE THE ENGLISH DESCRIPTION BELOW.)

EURO

TAGLIATELLE, HAUSGEMACHT ARGENTINISCHE WILDGARNELEN, HUMMERSAUCE UND ESTRAGON	28
TAGLIATELLE, HAUSGEMACHT RINDERFILETSPITZEN, PETERSILIE UND TRÜFFELSCHAUM	32
SCHNITZEL VOM BIO-KALB LAUWARMER KARTOFFELSALAT, GARTENKRESSE UND RADIESCHEN	34
FILET VOM SIMMENTALER BIO-RIND (180G) KARTOFFELPÜREE, GRÜNKOHL UND DIJONSENF	49
LACHS AUS SCHOTTLAND BELUGALINSEN, ESTRAGON UND GERÄUCHERTE HOLLANDAISE	34
KÄSE VON MAITRE WALDMANN CASSIS-CHUTNEY UND FRÜCHTEBROT	20
DESSERT VON WEISSER SCHOKOLADE FEIGE UND KARDAMOM	12
OBSTSALAT JOGHURT, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE UND MINZE	11

ALLE GERICHTE AUCH ALS ROOMSERVICE MÖGLICH. 5 € AUFSCHLAG PRO GERICHT.

QIU

BERLINALE SPECIALS

14 TO 20 FEBRUARY, FIRST FLOOR, NOON TO 10 PM

	EURO
CARROT GINGER SOUP CROUTONS AND SESAME	12
THE MANDALA FRIES WITH HOMEMADE TRUFFLE MAYONNAISE COARSELY SLICED WITH PEEL	13
BERLIN ORGANIC CURRYWURST FROM GUT KERKOW THE MANDALA FRIES & FED CURRY	18
SNACK: ORGANIC SPECIALITIES FROM GUT KERKOW LIVER SAUSAGE, BOILED HAM, NUT HAM, HORSERADISH	18
CAESAR`S SALAD VEGAN	19
CAESAR`S SALAD ORGANIC CORN CHICKEN BREAST, BACON & EGG	26
TRUFFLE RISOTTO RADICCHIO, CHERVIL AND CELERY	24
PARMESAN DUMPLINGS, HOMEMADE BEETROOT, HORSERADISH AND CHIVES	23

QIU

BERLINALE SPECIALS

14 TO 20 FEBRUARY, FIRST FLOOR, NOON TO 10 PM

	EURO
TAGLIATELLE, HOMEMADE ARGENTINIAN WILD PRAWNS, LOBSTER SAUCE AND TARRAGON	28
TAGLIATELLE, HOMEMADE BEEF FILLET TIPS, PARSLEY AND TRUFFLE FOAM	32
ESCALOPE OF ORGANIC VEAL LUKEWARM POTATO SALAD, GARDEN CRESS AND RADISHES	34
FILLET OF SIMMENTAL ORGANIC BEEF (180G) MASHED POTATOES, KALE AND DIJON MUSTARD	49
SALMON FROM SCOTLAND BELUGA LENTILS, TARRAGON AND SMOKED HOLLANDAISE	34
CHEESE FROM MAITRE WALDMANN CASSIS CHUTNEY AND FRUIT BREAD	20
WHITE CHOCOLATE DESSERT FIG AND CARDAMOM	12
FRUIT SALAD YOGHURT, CARAMELISED WALNUTS AND MINT	11

ALL DISHES ARE ALSO AVAILABLE AS ROOM SERVICE. €5 SURCHARGE PER DISH