

Sehr geehrte Gäste,

unsere Maitre Melanie Achterberg und ihr Team begrüßen Sie und wünschen Ihnen im **a.choice** einen genussvollen Aufenthalt.

Wir freuen uns Sie mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten aus Unserer Küche zu verwöhnen. Das **a.choice** Küchenteam wird unter der Führung des Küchendirektors Eyck Zimmer geleitet.

Bei der Auswahl korrespondierender Weine aus unserer Vinothek berät Sie gerne unser Sommelier Herr Stefan Jüling.

„Nach dem Nichtstun weiß ich für mich keine köstlichere Beschäftigung als zu essen, anständig zu essen, versteht sich!

Das was Liebe für das Herz ist, ist der Appetit für den Magen.“

unbekannt

Guten Appetit!

Ihr Team vom **a.choice**

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag von 18:00 bis 23:00 Uhr

Unsere Küche ist bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet.

V = Vegetarische Gerichte vegetarian course

K = Gerichte aus unserem Kochbuch Vienna International cookbook

BERLIN Berlin

Zanderboulette, Apfelsenf
Rote Beete Carpaccio ⁴

pike-perch dumpling, apple mustard, beetroot carpaccio

Berliner Kartoffelsuppe
Havel – Räucheraal, Meerrettichschaum ³

Berlin style potato soup, smoked Havel eel, horseradish foam

Eisbeinragout, Blutwurstbeignet
scharfe Graupenvinaigrette ⁵

knuckle of pork ragout, black pudding beignet, spicy pearl barley vinaigrette

Duett von Kalb und Kaninchen, Thymianjus
Gemüse – Chartreuse, Kartoffelbaumkuchen ³

(K)

duo of veal and rabbit, thyme jus, seasonal vegetables, potato cake

Berliner Weisse
Interpretation von Waldmeister & Himbeeren ³

typical Berlin Weisse with sweet woodruff and raspberries

	€
Als 3 - Gang Menü ³	34
Als 4 - Gang Menü ⁴	44
Als 5 - Gang Menü ⁵	54

Unser Sommelier empfiehlt begleitende Weine in Verbindung mit dem Menü.
Je ein Glas Wein 0,1l pro Gang zu 4

Our Sommelier gladly recommends a corresponding wine of 0.1l for each course

Unser Küchenchef Ronald Markgraf empfiehlt:

Zweierlei von der Gänsestopfleber
Calvadostapioca, kandierter Ingwer ⁴

duo of goos liver, calvados tapioca, candied ginger

Essenz von Waldpilzen
Madeira, geröstete Pinienkerne ³

wild mushroom essence, Madeira, toasted pine nut

Jakobsmuschel, knusprige Hühnerhaut
karamelisierter Chicoree, Orangen - Vanillesirup ⁵

seared scallops, crispy chicken skin, caramelised chicory, orange - vanille sirup

Rinderfilet, Ochsenchwanz - Bernaise
Kartoffel - Meerrettichpüree ³

fillet of beef, oxtail – bernaise, potato - horseradish puree

Honig Creme Brulee
Muscovado Zucker, Rote Grütze ³

honey scented creme brulee, muscovado sugar, red fruit jelly

	€
Als 3 - Gang Menü ³	44
Als 4 - Gang Menü ⁴	54
Als 5 - Gang Menü ⁵	64

Unser Sommelier empfiehlt begleitende Weine in Verbindung mit dem Menü.
Je ein Glas Wein 0,1l pro Gang zu 4

Our Sommelier gladly recommends a corresponding wine of 0.1l for each course

VORSPEISEN starters €

Knusper von Ziegenkäse, Thymian - Honig (V) 11
Haselnüsse, Kresse

crunchy layered goat cheese, thyme-honey
hazelnuts and cress

Zanderboulette, Apfelsenf 12
Rote Beete Carpaccio

Pike-perch dumpling, apple mustard
beetroot carpaccio

Mille feuille von Strauchtomaten, gelber Zucchini, Scarmoza (K) 12
gebackene Riesengarnelenparines

mille feuille of tomatoes, yellow zucchini, smoked mozzarella
baked shrimps pralines (VI – cookbook)

Zweierlei von der Gänsestopfleber 18
Calvadostapioca, kandierter Ingwer

duo of goos liver
calvados tapioca, candied ginger

SUPPEN soups

€

Hummereintopf
Mais, Speck, Basilikumöl

12

Lobster hotpot
sweet corn, bacon, basil oil

Berliner Kartoffelsuppe
Havel - Räucheraal, Meerrettichschaum

9

Berlin style potato soup
smoked Havel eel, horseradish foam

Getrübete Kürbismacchiato

(V)

10

truffle scented pumpkin macchiato

Essenz von Waldpilzen
Madeira, geröstete Pinienkerne

(V)

9

wild mushroom essence
Madeira, toasted pine nut

ZWISCHENGERICHT intermediate courses €

Jakobsmuschel, knusprige Hühnerhaut 16
karamelisierter Chicoree, Orangen - Vanillesirup

seared scallops, crispy chicken skin
caramelised chicory, orange - vanille sirup

Hummermedallions 18
Fenchel, Zitronen - schwarzer Pfeffer Risotto

lobster medallion,
slow cooked fennel, lemon - black pepper risotto

Lasagne von Kartoffeln & Waldpilzen (V) 14
Trüffelrahm

lasagne of potatoes & wild mushrooms
truffle cream

Eisbeinragout, Blutwurstbeignet
scharfe Graupenvinaigrette

knuckle of pork ragout, black pudding beignet,
spicy perl barley vinaigrette 15

FISCH fish

€

Petersfisch, Sternanis & Koriander Hollandaise
Mangold - Canneloni

24

St Peters fish, star anise & coriander sauce
mangold cannelloni

Seeteufel, Basilikumsauce
Peperonata, Kartoffel - Olivenpüree

27

monkfish, basil sauce
pepper vegetable, potatoe - olive puree

Wolfsbarsch, Artischocke
Chorizo - Belugalinsen, Safrankartoffel

26

Loup de mer, artichoke
chorizo - beluga lentils, safran potato

Steinbutt, Pumpernickel & Kapernkruste
Kartoffel - Lauchrisotto

27

turbot fillet, pumpernickel-caper and lemon crust
potato - leek risotto

FLEISCH meat

€

Barberie - Entenbrust mit Honig & Sesam gratiniert
Kaiserschoten, Karottenpüree

26

Barbarie duck breast glazed with honey & sesame
snow peas, carrot puree

Duett von Kalb und Kaninchen, Thymianjus
Gemüse – Chartreuse, Kartoffelbaumkuchen

(K)

28

duo of veal and rabbit, thyme jus
seasonal vegetables, potato cake

Lammrücken mit Pinienkernkruste
Blumenkohl, grünen Bohnen, Parmesanpolenta

29

saddle of lamb with pine nut crust, cauliflower
green beans, parmesan polenta

Rinderfilet, Ochschwanz - Bernaise
Kartoffel - Meerrettichpüree

31

fillet of beef, oxtail - bernaise
potato - horseradish puree

DESSERT sweet

€

Honig Creme Brulee
Muscovado Zucker, Rote Grütze

9

honey scented creme brulee, muscovado sugar, red fruit jelly

Berliner Weisse
Interpretation von Waldmeister & Himbeeren

8

typical Berlin Weisse with sweet woodruff and raspberries

Ganache von Zartbitterschokolade & Rumgelee
Mango – Basilikumsorbet

9

chocolate ganache & rum jelly, coconut foam, mango - basil sorbet

Birnen Tart Tatin mit Pistazieneis
Kardamom - Schokoladensirup

9

pear tart tatin, pistachio ice cream, cardamom - chocolate sirup

KÄSE cheese

Rohmilchkäse
Trauben, Nüsse, Feigensenf

14

rawmilk cheeses, grapes, nuts, figsauce