

# **Menü Vorschläge**

**Restaurant „Kolk“  
Hoher Steinweg 7  
13597 Berlin-Spandau**

**Telefon: (030) 333 88 79**

**Internetadresse: [www.kolk.im-netz.de](http://www.kolk.im-netz.de)**

**Öffnungszeiten:  
Täglich von 11.<sup>30</sup> – 24.<sup>00</sup>**

Unsere Menüvorschläge sind Anregungen und können selbstverständlich verändert werden!

Je Veranstaltung:

- Bitte nur ein Menü zusammenstellen!  
Für besondere Anlässe servieren wir Ihnen auch Canapées, Brunch-Bufferet oder Kalt-Warmbuffet.

Weitere Informationen und Vorschläge erhalten Sie in einem persönlichen Gespräch mit dem Küchenchef (ab 17<sup>00</sup> Uhr, möglichst nach vorheriger Anmeldung).  
Bei Reservierungsbestätigung bzw. Absprache bitten wir um eine Anzahlung von 5 Euro pro Person.

Die genannten Preise gelten jeweils pro Person in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zahlungsweise: Bar oder deutsche EC-Karte,  
Kreditkarten werden nicht akzeptiert!

**Menü I** 21,- Euro

- *Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit gekräuterten Eierkuchenstreifen*
- *½ Ente aus der Mark Brandenburg auf Orangensauce mit Rotkohl und hausgemachten Klößen*
- *Rote Beerengrütze mit Vanillesauce serviert*

**Menü II** 19,- Euro

- *Geflügelbrühe mit Markklößchen*
- *Kalbsbraten in Kräuterrahm mit saisonalem Gemüse und Kartoffelbällchen*
- *Apfelscheiben in Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker auf Vanillesauce*

**Menü III** 23,50 Euro

- *Kartoffelsuppe nach Berliner Art*
- *Scheiben vom gefüllten Schweinefilet auf Bearner Sauce mit Trio von frischen Gemüse und Kartoffelbällchen*
- *Vanilleeis mit Kirschen und Zimtsauce, Schlagsahne und Mohn garniert*

**Menü IV** 34,- Euro

- *Rose von gebeiztem Lachs an Currysauce und Salatblättern*
- *Geflügelrahmsuppe mit Blätterteig-Käsestange*
- *Hirschsteak auf Wacholdersauce mit Preiselbeeren, Rosenkohl und gebratenen Schupfnudeln*
- *Erdbeereis mit Eierlikör, Kiwischeiben, Schlagsahne und gerösteten Mandeln*

## **Menü V** 36,50 Euro

- *Lachs-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöldressing und gebröseltem Schafskäse serviert*
- *Broccolirahmsuppe mit Röstbrotwürfeln*
- *Gebratene Großgarnelen in Weißweinsauce*
- *Lammrückenfilet auf Aceto-Balsamicosauce mit Zucchiniastreifen und gebackenen Gitterkartoffeln*
- *Hausgemachtes Eisparfait (Halbgefrorenes) = Geschmacksrichtung nach Saison, auf z.B. vanillierter Moccasauce mit Früchten garniert*

## **Menü VI** 23,50 Euro

- *Gemischter Salat mit Spreckstreifen*
- *Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen*
- *Filetgeschnetzeltes mit Champignons und Lauch in Sauerrahmsauce, Kartoffelbällchen  
(den gemischten Salat servieren wir auch gern als Vorspeise!)*
- *Ananasring im Bierteig gebacken auf Weinschaumsauce serviert*

## **Menü VII** 22,50 Euro

- *Frischkäsesuppe mit Geflügelklößchen*
- *Lachsfilet vom Grill auf Krabbensauce mit Broccoli und Curryreis als Beilage*
- *Frischer Obstsalat mit Kiwilikör, Vanilleeis und Sahnehaube*

## **Menü VIII** 19,50 Euro

- *Tomatensuppe mit Gin und Quarknocken*
- *Lammbraten in Rosmarinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelauflauf*
- *Bayerische Crème mit fruchtiger Sauce*

## **Menü IX** 32,50 Euro

- *Blattsalate mit Aceto-Balsamicodressing und gerösteten Brotwürfeln*
- *Ostpreußische Zander-Kartoffelsuppe*
- *Kalbsrückensteak auf tomatisierter Rosmarinsauce mit Broccoli-Möhrengemüse und Kartoffelbällchen*
- *Weißer Schokoladenmousse auf Kirschsauce mit Kiwi garniert*

## **Menü X** 42,- Euro

- *Rose von hausgebeiztem Lachs mit Dill-Senfesauce*
- *Spinatrahmsuppe mit Käse-Blätterteigstange*
- *Zucchinihälfte gefüllt mit Tomate, Blumenkohl und Käse überbacken*
- *Hasenrückenfilets auf Wacholdersauce mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und hausgemachte Spätzle*
- *Eierkuchen mit Vanilleeis und Früchten in Weinsauce serviert*

## **Menü XI** 22,50 Euro

- *Lachsschaumsuppe mit Dill*
- *Medaillons vom Schweinefilet auf zwei verschiedenen Saucen (nach Wahl) mit frischem Gemüsetrio und Kartoffelauflauf*
- *Erdbeereis mit frischer Kiwi, Eierlikör und Mandelsahnehaube*

## **Menü XII** 20,50 Euro

- *Rote Betsuppe mit Quarkklößchen*
- *Putengeschnetzeltes mit Champignons in Käsesauce und hausgemachten Spinatspätzle*
- *Braune Schokoladenmousse auf vanillierter Apfelsauce mit Früchten garniert*

### **Menü XIII**

29,50 Euro

- *Cocktail von Entenfleisch mit Champignons in pikanter Sauce auf Blattsalaten*
- *Räucherforellensuppe mit Käse-Blätterteigstange*
- *Gegrilltes Schweinelendchen (Filet) auf Senfsauce mit Grilltomate, Zucchiniastreifen und Kartoffelbällchen*
- *Vanilleeis mit Zimtkirschen und Mohnsahnehaube*

### **Menü XIV**

33,- Euro

- *Rose von hausgebeiztem Lachs mit Kresse und Currysauce*
- *Geflügelrahmsuppe mit Röstbrotwürfeln*
- *Schweinefilet im Blätterteig gebacken mit Bearner Sauce, Trio von frischem Gemüse und gebratenen Lauchkartoffeln*
- *Hausgemachtes Orangeneisparfait auf Beerensauce serviert*

### **Menü XV**

65,- Euro

- *Wildpastete im Teigmantel mit Feldsalat und Cumberlandsauce*
- *Lachsschaumsüppchen mit Großgarnele*
- *Kaninchenrückenfilet im Netz gebraten auf Rieslingsauce mit Streifen von frischer Zucchini*
- *Zitroneneissorbet mit Sekt aufgegossen*
- *Medaillon von gebeiztem Rinderfilet auf Bearner Sauce mit gefüllter Tomate und Herzoginkartoffeln*
- *Crêpes mit Früchten (saisonal) und Walnußeis*
- *Kleine Käseauswahl*
- *Petit fours*
- *Kaffee nach Wahl*

### **Fischmenü**

31,- Euro

- *Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich*
- *Krabbenrahmsuppe*
- *Gegrilltes Lachsfilet auf Currysauce mit Broccoli und Wild-Parboiledreisbeilage*
- *Portwein-Vanilleparfait auf Stachelbeersauce serviert*

## **Sachsen-Menü** 21,- Euro

- *Biersuppe mit Gimmel*
- *Hasengeule in Preiselbeersauce mit Rotkohl und Semmelknödeln*
- *Quarggeulen mit Zimt & Zucker in Butter gebraten auf Vanillesauce*

## **Schlesien-Menü** 19,50 Euro

- *Rote Betsuppe mit Quarkklößchen*
- *Gekochtes Schweinefleisch in Sahnesauce mit Wirsinggemüse und gebratenen Kloßscheiben*
- *Schlesische Mohnpielen auf Vanillesauce mit Rübensirup*

## **Bayern-Menü** 20,- Euro

- *Hennersuppe mit Knödeln*
- *Geschmorte Schweinehaxe auf Braunbiersauce mit bayrischem Weißkraut und Kartoffelklößen*
- *Semmelschmarrn mit Apfelmuß*

## **Berlin-Brandenburg-Menü** 21,- Euro

- *Kartoffelpuffer mit Weißkäse und Schinken*
- *Kalte Gurkensuppe mit Dill*
- *Kasselerbraten in Zwiebelsauce mit Schwarzwurzeln und gebratenen Kartoffeln*
- *Apfelgrütze mit Rosinen und Vanillesauce*

## **Vegetarisches-Menü** 23,50 Euro

- *Gemüseterrine mit Joghurtsauce und Lollo Rossosalat*
- *Crèmesuppe von Linsen*
- *Zucchini mit Tofu und Käse überbacken auf Tomatensauce*
- *Vegetarisch gefüllte Paprikaschote auf Currysauce mit Kartoffelauflauf*
- *Eierkuchen mit Vanilleeis und Beeren in Rotweinsauce*

# **Berliner Buffet** pro Person 25,- Euro (ab 20 Personen)

## **Suppe**

- Erbsensuppe mit Speck und Wurst oder Kartoffelsuppe mit Majoran

## **Kalt**

- Kasseler mit Apfelmeerrettich
- Eisbeinsülze mit Remoulade
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Bouletten mit Mostrich
- Rollmöpfe mit Zwiebeln und Gurke
- Soleier mit Kräutersenf
- Bratheringe
- Kräuterquark mit Leinoel
- Harzer Käse
- Gurkensalat
- Krautsalat mit Kümmel
- Kartoffelsalat
- Griebenschmalz

## **Warm**

- Gebratene Würste
- Sauerkraut
- Falscher Hase
- Hühnerfrikassée

## **Süßes**

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Kirschstreußelkuchen vom Blech
- Kartoffelpuffer mit Apfelmuß