Saisonkarte

In Balsamico geschmorte Lammhaxe
cremige Polenta mit Parmesan
Blattspinat und Tomaten
24,50

Karree vom Duroc Schwein
gebratene Rosmarin Drillinge
Wirsing Streifen
19,90

Rinder Tatar
mit Eigelb, Schalotten, Kapern,
Sardellen, Crème fraîche,
Olivenöl, Parmesan & Essiggurke
16,90

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS
BERLIN

Seasonal menu

Lamb shank braised in balsamic vinegar
served with spinach leaves, tomatoes and creamy polenta with Parmesan
24,50

Loin of Duroc pork
with savoy cabbage strips and roasted rosemary potatoes
19,90

Fresh beef tartare
with egg yolk, capers, anchovies, shallots, crème fraîche, olive oil and pickle
16,90

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS
BERLIN