



## UNSERE MENÜS 2018



### SUPPEN

Kürbis-Ingwersüppchen mit frischen Gartenkräutern

Tomatensuppe mit schwarzer Pfeffercreme

Hühnersuppe mit frischem Gemüse der Saison und Eierfäden

Süßkartoffelsuppe mit gegrillten Zwiebelringen

### ZWISCHENGERICHTE

Tomaten-Fenchelsalat mit geröstetem Treberbrot

Pulled Pork, Chili und Imperial-Stout Zwiebeln im Strudelteig gebacken auf Karotten-Ingwer Salat

Rote Beete Frittata auf Friseesalat mit weißem Balsamico

Kartoffel-Paprika Torte in einer Tonschale mit Chili-IPA Schmand, Radicchiosalat

Mariniertes Roastbeef mit gestoßenem Pfeffer und Preiselbeer-Meerrettich

Gegrillte Riesengarnele auf Baby-Spinat Salat mit Mango-Schalotten-Chutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken auf Rucolasalat

### HAUPTGÄNGE

Gelbes Chili mit Kichererbsen und Sellerie, Malzbrotcroutons, Wildreisrisotto - Vegan

Putenbruststeak mit IPA-Rosmarin Dip dazu Backkartoffel und Radicchio Salat

Karamelisierter Schweinerücken mit Stampfkartoffeln und Möhrengemüse

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln

Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat mit Tomatenragout

Biergulasch mit „Lemkes Original“ verfeinert, Kartoffelkloß und Karotten

Herzhafte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Unverträglichkeiten.

Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.

*Menübestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*



## UNSERE MENÜS 2018



### DESSERT

Joghurt mit Schoko-Zimt Sahne und Orangenfilets

Triple choc Brownie mit Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Mandelkrokant

Dunkles Schokoladenmousse verfeinert mit unserem Imperial Stout

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce und Blätterteigblume

„Berliner Luft“ (Zitronencreme) mit Granatapfel und Minze

**2-Gang Suppe/Hauptgang – Hauptgang/Dessert 24,00 €**

**2-Gang Zwischengang/Hauptgang 28,00 €**

**3-Gang Suppe/Hauptgang/Dessert 29,00 €**

**3-Gang Zwischengang/Hauptgang/Dessert 34,00 €**

**4-Gang Suppe/Zwischengang/Hauptgang/Dessert 39,00 €**

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Unverträglichkeiten.

Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.

*Menübestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*



➡ **UNSERE BUFFETS 2018** ⬅

» **LEHRLING** «

**Rustikale Brotvariation und dazu unser hausgebackenes Treberbrot**

**Butter und hausgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz**

—

**Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und weißem Balsamico Spreewälder Pfeffer-Gurken**

**Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Blattpetersilie & Malzbrotcroutons  
dazu unser Apfel-Balsamico Dressing**

—

**Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen**

—

**Glasierter Schweinebraten mit Backpflaumen dazu Zwiebel-Specksauce**

**ODER: Schaufelbraten vom Rind mit Rauchmalzsoße und roten Zwiebeln**

**Berliner Pfannenbouletten auf Senf-Schmorzwiebeln**

**Stampfkartoffeln mit Petersilie und Butterschmelz**

**Buschbohnen, geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und frischen Bohnenkraut**

—

**Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce**

**Havelländer Apfeltorte mit frischer Sahne und gerösteten Mandeln**

**29 € / Person**

Bitte wählen Sie ein Buffet für Ihre Gruppe.

*Buffetbestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*



➡ **UNSERE BUFFETS 2018** ⬅

» **ALT BERLIN** «

**Rustikale Brotvariation und dazu unser hausgebackenes Treberbrot**

**Fass-Butter und hausgemachtes Thymian-Zwiebel-Schmalz**

—

**Rote Beete Salat mit Kichererbsen und Apfelspalten**

**Kopfsalat und Radicchio mit unserem Lemke-Dressing**

**Matjesfilet in Sahnesauce mit Dill und roten Zwiebelringen**

**Harzer Käsebrett mit Zwiebel-Essig Dip und Petersilie**

—

**Linsenrahmsuppe „nach Berliner Art“**

—

**Mit Honig und Bier marinierte und kross gebackene Koteletterippe**

**Frischer Kasslerbraten mit Zwiebel-Malzbier Sauce**

**Berliner Kohlroulade mit Speckdippe**

**Petersilienkartoffeln und frische Bratkartoffeln**

**Spreewälder Sauerkraut**

—

**Berliner Luft mit Mandelkrokant und Minze**

**Frisch gebackener Vanille Flan – Vanille-Rahm Kuchen**

**38€ / Person**

Bitte wählen Sie ein Buffet für Ihre Gruppe.

*Buffetbestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*



## ➡ UNSERE BUFFETS 2018 ⬅

### » MEISTER «

**Exklusive Brotvariation und dazu unser hausgebackenes Treberbrot  
Petersilienbutter, Fass-Butter und hausgemachtes Apfel-Thymian-Schmalz**

—

**Römischer Salat mit Kartoffelwürfeln und Caesars Dressing**

**Salat vom Couscous mit Tomate und Paprika**

**Gefüllter Blätterteig mit Zucchini und Schinken**

**Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto**

**Mit Cascade-Hopfen gebeizter Lachs dazu Limettenschmand**

**Lemkes Käseplatten mit internationalen Käsespezialitäten**

**(Manchego, Gorgonzola, Irish Cheddar, Reblochon, Appenzeller)**

—

**Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit schwarzem Sesam und frischem Cayenne-Chili**

—

**Pfefferkrustenbraten mit Rauchbiersauce**

**Roastbeef frisch aus dem Ofen dazu Lemkes BBQ Dip (Honig & Kräuter de Provence)**

**Ganzer Fjord Lachs im Ofen geschmort mit Indian Pale Ale Sauce**

**Vegetarische Krokette aus roten Bohnen & Treber mit Tomaten-Thymian Schmand & Mango-Pfeffer Creme**

**Zweierlei vom Baby Mangold**

**Glasierte Fingermöhren mit Zitrone und Blatt Petersilie**

**Paprika-Auberginen Gemüse mit Thymian und Tomate**

**Im Ofen gebackene Drillings-Kartoffeln mit Rosmarin und Champignons**

**Gratinierte Kartoffeln mit Süßrahmsauce**

—

**Imperial Stout Schokoladenmousse mit frischen Beeren**

**Weißes Schokoladenmousse mit Krokant unserem IPA Bier**

**Gratinierte Apfeltarte mit Vanillesahne**

**55€ / Person**

Bitte wählen Sie ein Buffet für Ihre Gruppe.

*Buffetbestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*



➔ **UNSERE BUFFETS 2018** ➔

**LEMKE GRILLBUFFET**

-saisonal-

Unsere feine Brotvariation und dazu unser hausgebackenes Treberbrot

Butter und hausgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz

—

Kirschtomatensalat mit Mozzarella und Pesto

Wildkräutersalat mit Lemke-Dressing

2-erlei Kartoffelsalat warm/kalt

Frischer Krautsalat

—

Tomatensuppe – je nach Wetter kalt oder warm

—

Lemke BBQ-Dip

Hausgemachte Currysauce

Sour-Creme

Mexican-Chilisauce

**Vom Grill:**

Süßkartoffelscheiben

Ganzer Maiskolben

Paprika-Zucchini Spieße

New Zealand Lamm chops pikant mariniert

Marinierter Bauchspeck und Schweinenacken

Rostbeef mit Bier und schwarzem Pfeffer mariniert

Thüringer Rostbratwurst

Joghurt/Jalapeno-Chili Hühnerbrust

Lachssteak mit Gremolata

Gebackene Ofen-Kartoffeln

Frittierte Kartoffelecken

—

Frische Blaubeercrepes mit Vanille-Mohnsahne

Variation kleiner Tartelettes

Gegrillte Wassermelone mit Minzeis

**54€ / Person**

Bitte wählen Sie ein Buffet für Ihre Gruppe.

*Buffetbestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen – alle Preise inkl. MwSt.*