

Kulinarischer Aschermittwoch, 05. März 2025 und Zusatztermin am 07. März 2025

- Muscheln & Fisch im Schmelzwerk -

Zum Aperitif

Berlinsky
Premium-Sekt cuvée extra brut
&
Xberger Tapas

Vorspeise

Tatar von der Gelbflossenmakrele
Olivenöl, Bergamotte-Sud

Zwischengang

Bouchot-Muscheln
Winterlauch, Madras Curry, junger Knoblauch

Hauptgang

Gebratener Skrei
Champagner-Beurre blanc, Biolinda, Passe Pierre

Dessert

Weißer Schokolade & Demeterjoghurt
Himbeersorbet, Passionsfrucht, Wilde Minze

Dazu: Aquavit & Espresso

Mittwoch, 05. März 2025 und Freitag, 07. März 2025

18:30 Uhr: Aperitif in unserer Bar

19:00 Uhr: Menü

22:00 Uhr: Ende

Weinbegleitung: 2022er Weißer Burgunder Fass Berlin 621, VDP-Weingut Gutzler, Rheinhessen

Für die Nicht-Fischesser halten wir ein vegetarisches Menü bereit.

89,00 € p.P. für Menü mit Weinbegleitung, Aquavit, Espresso und Wasser (inkl. MwSt.)

Reservierungen telefonisch unter 0159/04021451

Oder

per eMail an info@schmelzwerk-berlin.de

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen, Mehringdamm 55, 10961 Berlin