

Mit wechselnden Überraschungen

MARKUS HERBICHT

lädt zum

SONNTAGSLUNCH

MARISCO, POLLO Y VINO

ins **SCHMELZWERK**

JEDEN SONNTAG | 12:00 – 15:30 UHR

In Andalusien und Südfrankreich treffen sich **Freunde & Familien** sonntags zum Meeresfrüchtelunch. Diese schöne Tradition gibt es nun auch im Schmelzwerk bei Markus Herbichts **Marisco, Pollo y Vino!** Bei Rosé- und Weißwein werden die Meeresfrüchte, „**Marisco**“ wie sie der Spanier nennt, in verschiedenen Variationen in Szene gesetzt. Die **außergewöhnlichen Kunstwerke** des international renommierten Künstlers **Stefan Szczesny**, der in **St. Tropez** lebt, bilden das perfekte Ambiente für diesen Anlass. Schon 2019 konnten wir mit „Marisco de Marcus“ den Publikumspreis des Berliner Gourmentfestivals **eat! Berlin** gewinnen.

SPEISEN

Freuen Sie sich unter anderem auf...

Crevette Rose
Safran Aioli

Schwertmuscheln „Papilote“
Junger Knoblauch, Sherry, Blattpetersilie, Peperoni

Gillardeau Austern
Schalotten-Chili-Salsa

Pulpo a la Gallega
Geräucheter Paprika, Fleur de Sel, Olivenöl

Gambas Pil Pil
Geröstetes Steinofenbaguette

Gegrilltes Stubenküken „Provencal“
Ratatouille, Zitronenjoghurt

Bouchot Muscheln „Saint Tropez“
Schalotten, Lauch, Karotte, Sellerie,
Madras Curry, Noillyprat, Cream Fraiche

Ceviche vom Bacalao
Avocado, Koriander, Limette, Chili

DESSERT

Spanische Tapas

Geflämmte Creme Catalan
eingelegten Portweinblaubeeren

GETRÄNKE

Aperitif
2016er Rieslingsekt
Reichsrat von Buhl

Vöslauer Mineralwasser

Provenzalischer Roséwein

Softgetränke

Spanischer Weißwein

Kaffeespezialitäten
von der Siebträgermaschine

89,00 €
pro Person
Inklusive
Getränke

RESERVIERUNG unter www.markusherbicht.de „Tisch reservieren“

SCHMELZWERK In den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55 • 10961 Berlin Kreuzberg • www.schmelzwerkberlin.de