



# ZAUBERHAFTE WEIHNACHTEN IM BERLINER SCHLOSS



Feiern Sie ein stilvolles Weihnachtsfest mit erlesenen Speisen in einer zauberhaften Winteratmosphäre in unserem Deli Alexander und Restaurant Wilhelm.

Das Deli Alexander bietet Ihnen ausgewählte Köstlichkeiten der deutschen Festtagsküche wie Entenkeule mit Knödeln, sowie Lachs und Kaiserschmarrn, während das Restaurant Wilhelm Sie mit edelster französischer Küche, unter anderem bestehend aus Austern und Kaviar, Steinbutt und Choux, in einen kulinarischen Rausch ziehen wird.

## ÖFFNUNGSZEITEN

### **Deli Alexander**

25. - 26.12.2022: 11:30 Uhr – 15:00 Uhr

### **Restaurant Wilhelm**

25. - 26.12.2022: 18:00 Uhr – 22:00 Uhr



Reservierung





# WEIHNACHTSMENÜS DELI ALEXANDER



## MENÜ 1

Getrübefelte Kartoffelsuppe | Kräuter-Knusper

Schwarzwurzel-Risotto | Granatapfel | Maronen

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Brombeere | Vanille-Eis

**29€**

## MENÜ 2

Rote Bete-Lachs | Sellerie-Apfelsalat | Zitrusfrucht-Chutney

Geschmorte Entenkeule | Flower Sprouts  
Rübchen | Mandeln | Brezn-Knödel

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Brombeere | Vanille-Eis

**36 €**

## KIDS CHOICE

*à la carte*

Ein paar Wiener Würstchen | Kartoffelsalat

**8,90 €**

Paniertes Fischfilet | Süßkartoffelpommes  
Erbsen & Möhren | Remoulade

**10,90 €**





# WEIHNACHTSMENÜS RESTAURANT WILHELM



## 3 - GANG MENÜ

*Unsere Empfehlung*

### **Gillardeau Austern**

serviert mit Chesterbrot, Zitrone und lieblich  
eingelegten Essigschalotten

**6€ /Stück**

*oder*

### **Royal Baerie Kaviar – 30 g –**

serviert mit Sauerteig-Buchweizen-Blinis  
und Crème Épaisse

**65 €**

## MENÜ

### **Bouillabaisse**

mit Krustentieren, dazu Sauce Rouille und Croutons

### **Steinbutt**

auf schwarzem Venere-Risotto, umhüllt von  
Traubensenf-Beurre-Blanc

### **Paris-Brest**

gefüllt mit Haselnusscreme und Preiselbeeren

**89 €**

*(exklusive Austern oder Kaviar)*





# WEIHNACHTSMENÜS RESTAURANT WILHELM



## 5 - GANG MENÜ

*Unsere Empfehlung*

### **Gillardeau Austern**

serviert mit Chesterbrot, Zitrone und lieblich  
eingelegten Essigschalotten

**6€ /Stück**

## MENÜ

### **Jakobsmuschel-Tartar**

unter gebratenem Rogen, brauner Butter und  
Muschelessenz

### **Bouillabaisse**

mit Krustentieren, dazu Sauce Rouille und Croûtons

### **Getrüffeltes Oeuf Cocotte**

wachweich serviert, auf einem Bett von jungem Spinat

### **Confiertes Entenkeulenragout**

auf Feigen-Rotkohl und pfeffrigem Kartoffelgratin

### **Choux**

mit Sauerrahm-Fenchelpolleneis und Sauerkirschen

**128 €**

*(exklusive Austern)*





# WEIHNACHTSMENÜS RESTAURANT WILHELM



## 4 - GANG MENÜ *(vegetarisch)*

### **Tobinambur**

Stampf und Consommé mit Grünkohl  
und Rauchmandeln

### **Getröfelte Maronensuppe**

mit schwarzem Wintertrüffel, begleitet von  
glacierten Maronen

### **Morchelrahm**

an Wirsing-Ragout, Drillinge und Petersilie

### **Paris-Brest**

gefüllt mit Haselnusscreme und Preiselbeeren

**64 €**

