



Herzlich Willkommen
Welcome | welkom

im
Restaurant
des
Van der Valk
Hotel Berlin Brandenburg



VORSPEISEN | STARTERS

Topinambur Trüffel

Birne | Walnuss | Sherry
Jerusalem artichoke and truffle
Pear | walnut | sherry

13,00 €

Gebeizter Boddenzander

Pulpo | Oliven | feiner Karottensalat | Malossol-Kaviar Nationalpark Müritz
Miso-Mayonnaise
Cured Bodden zander
Octopus | olives | fine carrot salad | Müritz National Park Malossol caviar
Miso mayonnaise

15,50 €

Ziegenkäse Honig

Feldsalat | Walnüsse | Honig | Melone
Goat cheese and honey
Lamb's lettuce | walnuts | honey | melon

16,00 €

Beef Tatar

Dijon-Senf | Echalotte | Kapern | Cornichons | Eigelb | Petersilie | Kaviar | foie gras
Botargga | Würzsauce
Beef tartare
Dijon mustard | shallot | capers | cornichons | egg yolk | parsley | caviar | foie gras bottarga |
condiment sauce

27,00 €

Weinbergschnecken gratiniert (12 Stk.)

Kräuterbutter | Knoblauch | Weißwein | Brot
Gratinated escargots (12 pcs.)
Herb butter | garlic | white wine | bread

22,00 €

Lemberg Kaviar 10 g & 1 Glas Champagner
dazu Blinis | Crème fraîche | Limette

35,00 €

Rinder Carpaccio

Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Harry's Bar Sauce | TORRE GILBERTI Olio Oliva
Beef carpaccio
Rocket | pine nuts | Parmesan | Harry's Bar sauce | TORRE GILBERTI olive oil

17,00 €

Räucherlachs

Limetten Crème fraîche | Granatapfelkerne | süß saure Zwiebelringe | Kresse
Smoked salmon
Lime crème fraîche | pomegranate seeds | sweet and sour onion rings | cress

16,00 €

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer / All prices in euros (€) and including vat



= vegetarisch



= vegan



SUPPEN | SOUPS

Gazpacho

9,00 €

Paprika | Gurken | Tomaten | Wassermelone | Basilikum | Essig

Gazpacho

Bell pepper | cucumber | tomatoes | watermelon | basil | vinegar

Tomatensuppe

7,00 €

Tomatenflocken | Basilikum

Tomato soup

Tomato flakes | Basil

Linsen-Kokos-Suppe

8,50 €

Frühlingslauch | Zitronenöl

Lentil and coconut soup

Spring leek | lemon oil

Rote-Bete-Suppe

9,00 €

Schwarzkümmel | Ziegenkäsecrumble | Blattpetersilie

Beetroot soup

Black cumin | goat cheese crumble | flat-leaf parsley

Pfifferling-Cremesuppe

10,00 €

feine Pfifferlinge | Crème fraîche | Limette

Cream of chanterelle soup

Fine chanterelles | crème fraîche | lime

SALAT | SALAD

Baby Leaf

12,00 €

Roter Mangold | Mizuna | Eichblatt | Tatsoi | Granatapfelkerne | Grana Padano

kandierte Walnüsse | Himbeervinaigrette

Baby leaf salad

Red chard | mizuna | oak leaf | tatsoi | pomegranate seeds | Grana Padano | candied walnuts
| raspberry vinaigrette

Caesar Salad

Römersalat | Sardelle | Croutons | Grana Padano | Tomate | Garnele oder Hähnchenbrust

Caesar salad

Romaine lettuce | anchovy | croutons | Grana Padano | tomato | shrimp or chicken breast

klein | small 12,50 €

groß | large 18,00 €

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer / All prices in euros (€) and including vat



- vegetarisch



- vegan



BURGER & SNACKS

Rinder-Cheeseburger 180g | 100g

Speck | Cheddarkäse | Tomaten | Salat | Gurken | Dressing | Zwiebelmarmelade

Beef cheeseburger 180g | 100g

Bacon | Cheddar cheese | tomatoes | lettuce | cucumbers | dressing | onion jam

groß | large 21,50 €

klein | small 15,50 €

Valkyrie Bacon-Cheeseburger, 100g

Cheddar-Bacon Sauce | Tomaten | Salat | Gurken | Dressing | Zwiebelmarmelade

Valkyrie bacon cheeseburger, 100g

Cheddar bacon sauce | tomatoes | lettuce | cucumbers | dressing | onion jam

21,50 €

Green Mountain Burger

Erbisenprotein Patty | smoked Umami Sauce | Weißkraut

Green Mountain burger

Pea protein patty | smoked umami sauce | white cabbage

21,50 €

Zu den Burgern servieren wir Ihnen
Pommes Frites, Trüffelpommes oder Süßkartoffel Frites | Ketchup |
Mayonnaise (auch vegan)

*The burgers are served with
French fries, truffle fries or sweet potato fries | Ketchup | Mayonnaise (also vegan)

Extra Cheddar-Bacon-Sauce

Extra Cheddar bacon sauce

5,00 €

Berliner Currywurst, geschnitten

Tomate | Apfel | Zwiebel | Curry | Pommes Frites

Berliner Currywurst, sliced

Tomato | apple | onion | curry | french fries

klein | small 10,50 €

groß | large 16,50 €

Fish 'n' Chips

Schellfisch | Remoulade | Pommes Frites

Fish 'n' chips

Haddock | remoulade | french fries

17,50 €

Trüffelpommes - Gross

Baby Blattspinat | Parmesan gehobelt | Trüffel gerieben

Truffle fries - large

Baby spinach | shaved Parmesan | grated truffle

7,50 €

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. MwSt. / All prices are in euros (€) and include VAT.



= vegetarisch



= vegan



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

VEGAN | VEGAN

Planted-Chicken-Mediterran

Tomatenragout | Oliven | Rosmarin Drillinge

Planted Based Chicken Mediterranean

Tomato ragout | olives | rosemary baby potatoes

22,50 €

Pilzgemüse

Champignons | Kräutersaitling | Shiitake | grünes Kokos Curry | Basmati

Mushroom vegetables

Button mushrooms | king oyster mushroom | shiitake | green coconut curry | basmati

25,00 €

PASTA | PASTA

Penne all'arrabbiata

Penne | Tomaten | Knoblauch | Chilischoten | Hartkäse | Petersilie

Penne all'arrabbiata

Penne | tomatoes | garlic | chili peppers | hard cheese | parsley

14,00 €

Linguine Vongole

Spaghettini | Weißwein | Venusmuscheln | Knoblauch | Petersilie

Linguine vongole

Spaghettini | white wine | clams | garlic | parsley

21,00 €

Spaghetti Carbonara

Pancetta | Ei | Pecorino | getrocknetes Eigelb | Petersilie | Pfeffer melange noir

Spaghetti carbonara

Pancetta | egg | Pecorino | dried egg yolk | parsley | melange noir pepper

19,00 €



ROMANTIK TRIFFT GENUSS

Lust auf etwas Besonderes am Abend?

Buchen Sie jetzt unser 4-Gänge Candle-Light-Dinner
und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

60,50 € pro Person

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer / All prices in euros (€) and including vat



= vegetarisch



= vegan



FISCH | FISH

Lachs Sous Vide in Teriyaki

24,00 €

Pastinaken | Brombeeren | Navetten | Kürbis | Kurkuma beurre blanc
Sous-vide salmon in teriyaki sauce
Parsnips | blackberries | turnips | pumpkin | turmeric beurre blanc

Dorade Royal

26,50 €

Mini Mais | Polenta | Lauch | La-Ratte-Kartoffeln | Krustentierjus
Dorade royale
Baby corn | polenta | leek | La Ratte potatoes | crustacean jus

FLEISCH | Meat

Hirschbäckchen Bourguignon

29,00 €

Echalotte | Karotten | Sellerie | Gorgonzola | Risone | Wiesenkräuter | Portjus
Venison cheeks Bourguignon
Shallot | carrots | celery | Gorgonzola | risone | meadow herbs | port jus

Maishähnchenbrust Supreme

23,50 €

Belugalinsen | Cannelini-Bohnen-Püree | Waldpilze | Erdbeer Tandoori Jus
Corn-fed chicken breast supreme
Beluga lentils | cannellini bean purée | wild mushrooms | strawberry tandoori jus

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)

22,50 €

Deutschland | Schwein | Pommes Frites | Wildpreiselbeere | Zitrone
Wiener-style schnitzel (pork)
Germany | pork | french fries | wild lingonberries | lemon

Weitere Beilagen können Sie für 4,50 € ergänzen.
You can add further side dishes for €4.50.

Tomatensauce
tomato sauce

Champignon-Braten-Glace
mushroom roast glaze

Trüffel
Pommes Frites
truffle fries

Brokkoli
broccoli

Süßkartoffel Fritten
sweet potato fries

Rotweinglace
red wine glaze

Pfefferjus „Mélange Noir“
pepper jus "Mélange Noir"

Blumenkohl
cauliflower

Kroketten
croquettes

Champignoncreme
cream of mushroom

Pommes Frites
french fries

Süßkartoffelpüree
sweet potato puree

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. MwSt. / All prices are in euros (€) and include VAT.



- vegetarisch



- vegan



VOM LAVASTEINGRILL | From the lava stone grill

Nacken vom Iberico Schwein, 300g Spanien Iberico pork neck, 300g Spain	28,50 €
Rinder Steak Entrecôte, 300g Südamerika Beef entrecôte steak, 300g South America	31,00 €
Kalbssteak Entrecôte, 250g Frankreich Veal entrecôte steak, 250g France	31,00 €
Rinder Steak Hüfte, 200g Südamerika Beef rump steak, 200g South America	28,50 €
Flat-Iron-Buttersteak von der Färsen, 300g Irland Heifer flat iron butter steak, 300g Ireland	34,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Kartoffelpüree, Romanesco und Rotweinglace.
We serve mashed potatoes, romanesco and red wine glaze with all our steaks.

Weitere Beilagen können Sie für 4,50 € ergänzen.
You can add further side dishes for €4.50.

Tomatensauce tomato sauce	Champignon-Braten-Glace mushroom roast glaze	Trüffel Pommes Frites truffle fries	Brokkoli broccoli	Süßkartoffel Fritten sweet potato fries
Rotweinglace red wine glaze	Pfefferjus „Mélange Noir“ pepper jus „Mélange Noir“		Blumenkohl cauliflower	Kroketten croquettes
Champignoncreme cream of mushroom			Pommes Frites french fries	Süßkartoffelpüree sweet potato puree



Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. MwSt. / All prices are in euros (€) and include VAT.



= vegetarisch



= vegan





DESSERT | DESSERT

1 Kugel Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Pistazie | Stracciatella | Vanille Vegan

2,50 €

1 scoop of ice cream

Vanilla | chocolate | strawberry | pistachio | stracciatella | vegan vanilla

1 Kugel Sorbet

3,00 €

Mango | Himbeer | Kirsch | Zitrone | Cassis

1 scoop of sorbet

Mango | raspberry | cherry | lemon | cassis

Portion Sahne + 1,50€

A portion of whipped cream + €1,50

"Dame Blanche"

9,50 €

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensauce | Krokant | Sahne

"Dame Blanche"

Vanilla ice cream | chocolate sauce | brittle | whipped cream

Coupe Colonel

9,50 €

2 Kugeln Zitronensorbet | ein Schuss Vodka

Coupe Colonel

Lemon sorbet | a shot of vodka

Coupe Romanoff

9,50 €

2 Kugeln Vanilleeis | Erdbeeren | Cointreau | Sahne

Coupe Romanoff

Vanilla ice cream | strawberries | Cointreau | whipped cream

Limetten-Mango-Kuchen

10,50 €

Schokolade | Himbeersorbet | Pistazien-Knusper

Lime and mango cake

Chocolate | raspberry sorbet | pistachio crunch

Crème Brûlée

9,00 €

Passionsfrucht | Sesam Tuille | Kombucha Yuzu Sorbet | Vene Cress

Crème brûlée

Passion fruit | sesame tuille | kombucha yuzu sorbet | Vene cress

Käseplatte "Kober Maison"

klein | small 13,50 €

Deutschland | "Tief im Wald" | "Wacken Bierkäse" | "blaue Kornblume"

groß | large 19,00 €

"Rosenkäse" | Fruchtsenf | Früchtebrot

Cheese platter 'Kober Maison' – Germany | Fruit mustard | Fruit bread

Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
For information on additives and allergens, please contact our service team.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. MwSt. / All prices are in euros (€) and include VAT.



- vegetarisch



- vegan