CATALINA

SPEZIAL MENÜ

HIRSCH-TARTAR
Wachtelei | Carasau-Brot | Steinpilze

HIRSCHRÜCKEN
Steinpilze | Kartoffelpüree | Wildbeerensauce

STEINPILZ-DESSERT
Zimtmousse | Schokoladenstreusel | Pflaumengelee

3-GANG MENÜ
70

WEINBEGLEITUNG
25

VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE 12
Kürbis | Olivenpulver| geröstete Mandeln
Kürbiskernöl

KNUSPRIGE BURRATA 19
Burrata Frittiert | Ochsenherztomate
Gurke Pesto

LACHS SALAT 14
Lachs | Feldsalat | Joghurtdressing | Feigen
Sonnenblumenkerne

GARNELE CATALANA 26
Black Tiger Garnele | Tomate | Sellerie
Zwiebel | Sepia Mayo

KALB TONNATO 24
Kalb Sous Vide gegart | Tonnato Sauce
Baby Mangold | Kapern & Karotten

RINDER CARPACCIO CIPRIANI STYLE 19
Rucola | Parmesan Senfsauce

TARTAR VOM WOLFSBARSCH 22
Avocado | Rote Zwiebel | Sesam Teriyaki Sauce

CATALINA

HAUPTGERICHTE

TRÜFFEL TAGLIOLINI 28
Butter | Parmesan | Frischer Trüffel

RICOTTA-GNOCCHI 21
Scamorza Käse| Parmesan | Basilikum | Tomate

RINDERSTEAK TAGLIATA 36
250gr feinstes Striploin | Schwarzer Trüffel
Rucola | Parmesan

TUNA NICOISE 36
Thunfisch | Nicoise Salat | Kapernschaum

LA FREGULA 30
Sardinische Fregula | Bottarga | Garnele
Meeresfrüchte Sud

AUBERGINE & PARMESAN 26
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | Parmesan

KALBS-ENTRECOTE

Pak Choy | Kartoffel Gratin | Rotwein Sauce

36

DESSERTS

SOMMERLICHE WALDBEEREN 12
Erlesene Waldbeeren | French Brioche

MOUSSE A CHOCOLATE & VANILLE 12
Schokoladenmousse I Vanille Eis

3 GANG MENÜS

VEGETARISCH	FLEISCH	FISCH
Kürbissuppe	Carpaccio	Tartar vom Wolfsbarsch
Aubergine & Parmesan	Rindersteak Tagliata	La Fregula
Mousse a Chocolate	Mousse a Chocolate	Sommerliche Waldbeeren
45	**65**	**62**

Optionale Weinbegleitung: 25

CATALINA

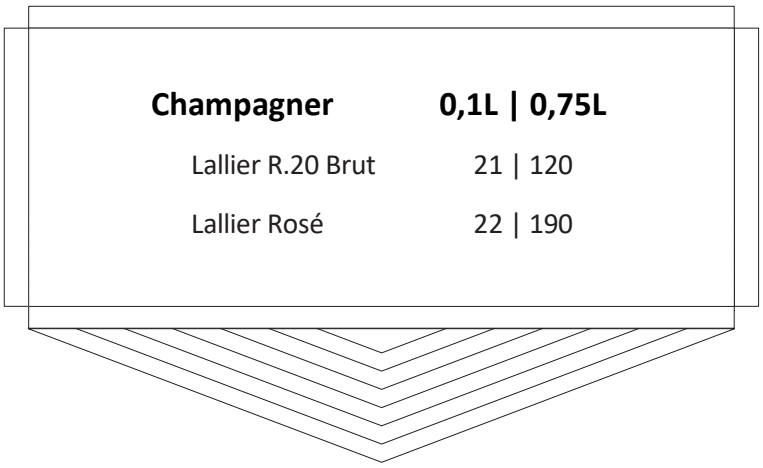
OFFENE WEINE

Weißwein	0,15L | 0,75L
Dreissigacker Grauburgunder | DE	12 | 55
Terlan Chardonnay | IT	12 | 55
Cordillera Sauvignon Blanc | CH	12 | 55

Rotwein	0,15L | 0,75L
Malpastor Crianza Torres | SP	14 | 65
Stark Condè Syrah | SA	14 | 65
Antinori Rosso | IT	14 | 65

Roséwein

Hampton Water | FR	13 | 60



Champagner	**0,1L | 0,75L**
Lallier R.20 Brut	21 | 120
Lallier Rosé	22 | 190

Alkoholfreie Weine	0,15L | 0,75L
St. Antony Riesling Sekt | DE	12 | 50
Torres Natureo blanco Mascato D´ Alexandria 2023 | SP	12 | 50
Torres Natureo tinto Garnacha, Syrah 2023 | SP	12 | 50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
Information about allergens and additives in our dishes is available upon request from our service staff.
BR10 Grunewald Betriebs GmbH, BR10 Grunewald Betriebs GmbH, Brahmsstraße 10, 14193 Berlin
Geschäftsführer: Juha Tolvanen, AG Berlin-Charlottenburg HRB 153086 Berlin