

Restaurant reinstoff
Edison Höfe Berlin Mitte
Schlegelstrasse 26c
10115 Berlin

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
ab 19.00 Uhr

Reservierungen
Telefon +49 30 3088 1214
contact@reinstoff.eu

reinstoff.eu

reinstoff

Appetizer

Mais und gehackte Sardine

Kürbisblüte und -kerne

Schweinehaut und Essigkirschen

Pilz-Grissino und Schnecke

Petits Fours

Schokoladen 4erlei:

+ Dill

+ Holunder

+ Wildrose

+ Staudensellerie

weiterdraußen

Schwert- und Herzmuscheln,
Stachelbeeren, essbare Begonien, Miniportulak

Taubenbrust mit Blattsalat «Hirschzunge»
Und Boccadillo mit geräucherter Keule

Gezupfter Schellfisch, Kujyo-Vinaigrette und Frühlingslauch

Wurzelwerk-Curry,
Kleine Karotten, Pastinaken und junge Kokosnuss

Zickleinschulter und -salami,
Artischocken, Mohnblume, Brokkoli-Sprosse

«Kronenstück vom Angusrind»

Ochsenmaul und getrocknetes Entrecôte
Gebratenes Bavette, Grilltomaten, Kräuter der Provence und Lavendel

Longdrink: Sorbet von grünem Wacholder,
Iris Dry Gin und Tonic Water

Fromage du Maquis und Kaltschale von Gartenbohnen

oder

«Pancakes»

Blaubeeren, Ahornsirup-Kristalle und Majoran
Eberesche, Bucheckern und Blätterhippen

ganznah

Gegrillter Hornhecht, Äpfel und gebundener Brunnenkressesaft

Sommer-Borschtsch,
Gefrorene Saure Sahne und einheimische Gemüse

Gebeizter Rehrücken aus Fürstenberg,
Rote Gewürzpaprika, Spitzkohl und Radieschenschoten

Wels,
Pflückspinat, Wachteleigelb und Sonnenblumenknolle

Longdrink: Sorbet von grünem Wacholder,
Iris Dry Gin und Tonic Water

Süßes Büffelmilch-Eis, Mozzarella, Mandeln und Pfirsich