

REGIONALE & SAISONALE  
SPEZIALITÄTEN

# DESBROSSES



## BRASSERIE

THE RITZ-CARLTON, BERLIN

REGIONAL & SEASONAL  
SPECIALITIES

## VORSPEISEN ★ APPETIZER

### REGIONAL

Fettes Tatar, Buttermilch,  
Knäckebrot, Gurke, Ziegenkäse  
Beef tartare, buttermilk,  
crisp bread, 100 g 20 EUR  
cucumber, goat cheese 150 g 26 EUR

### REGIONAL

Brandenburger Burrata, Focaccia,  
wilde Tomaten, Basilikum, Olivenöl  
Brandenburg buffalo burrata,  
focaccia, wild tomatoes, basil, olive oil 18 EUR

### REGIONAL

The Ritz-Carlton, Berlin Acker Salat  
junger Salat, rohes Gemüse,  
Ziegenkäse, Sesamhippe,  
karamellierte Haselnüsse  
The Ritz-Carlton, Berlin field salad  
baby leaf salad, raw vegetables,  
goat cheese, sesame biscuit,  
caramelized hazelnuts 17 EUR

mit gebratener Maispoularde  
with grilled chicken 24 EUR

mit gebratenen Garnelen  
with grilled prawns 26 EUR

## HEISS & SAFTIG Hot & Juicy

Pulled Beef Burger, Apfel, Kraut,  
Avocado, Süßkartoffel Pommes  
Pulled beef burger,  
baked apple, cabbage, avocado,  
sweet potato fries 25 EUR



### REGIONAL

Petersiliensuppe, Keimlinge, Hüttenkäse  
Parsley soup, wheat germs, cottage cheese 14 EUR

Hummerbisque, King Crab, Avocado  
Lobster bisque, king crab, avocado 16 EUR

Ochsenschwanz-Suppe,  
Ragout, frischer Kren  
Oxtail soup,  
ragout, fresh horseradish 15 EUR

## From the Countryside Vom Land

### REGIONAL

Lamm, Merguez, Petersilienwurzel,  
Aprikose, Joghurt  
Lamb, merguez, parsley root,  
apricot, yoghurt 35 EUR

Wiener Schnitzel,  
Gurkensalat, Dill  
Viennese escalope,  
cucumber salad, dill 29 EUR

Preise in Euro inklusive aller Abgaben.  
Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel  
Allergien haben, zögern Sie nicht, unser Team anzusprechen und wir beraten Sie gerne  
bei der Speisenauswahl.  
Prices in Euro including tax and service charge.  
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies,  
e.g. nuts, you are invited to ask one of our team member for assistance when selecting  
menu items.

## Aus dem Wasser FROM THE WATER

Seeteufel, Keta Kaviar, Quinoa,  
Gurke, Tomate  
Monkfish, keta caviar, quinoa,  
cucumber, tomato 34 EUR

Lachs, Krabben Bulette,  
Erbsen, körniger Frischkäse, Hummersud  
Salmon, crab meat ball,  
peas, cottage cheese, lobster stock 32 EUR

## Der Chef empfiehlt

## THE CHEF RECOMMENDS

Short Rib vom US Beef, BBQ Chips,  
Brandenburger Apfel Beignet  
US short rib, BBQ chips,  
apple beignet 32 EUR

## Süßes Ende SWEET ENDING

The Ritz-Carlton Schokoladen Kuchen,  
Brombeeren  
The Ritz-Carlton chocolate cake,  
blackberries 13 EUR

Crème Brûlée, Tahiti Vanille,  
marinierte Beeren  
Crème brûlée, Tahiti vanilla,  
marinated berries 12 EUR

Flambierter Eisberg  
Flambéed iceberg 13 EUR





REGIONALE & SAISONALE  
SPEZIALITÄTEN

# DESBROSSES



## BRASSERIE

THE RITZ-CARLTON, BERLIN

REGIONAL & SEASONAL  
SPECIALITIES

## Business Lunch

MONTAG BIS FREITAG | MONDAY TO FRIDAY  
11<sup>00</sup> UND 14<sup>00</sup> UHR | 11<sup>00</sup> AM UNTIL 2<sup>00</sup> PM

### MITTWOCHS ESSEN & HELFEN ON WEDNESDAY EAT & GIVE

1 EUR Spende / [bjoern-schulz-stiftung.de](http://bjoern-schulz-stiftung.de)  
1 EUR donation / [bjoern-schulz-stiftung.de](http://bjoern-schulz-stiftung.de)

### TÄGLICH WECHSELNDES GERICHT DAILY SPECIAL LUNCH DISH

Montag und Dienstag Monday and Tuesday	17 EUR
Mittwoch Fischgericht Wednesday fish dish	18 EUR
Donnerstag und Freitag (Freaky Friday) Thursday and Friday (Freaky Friday)	17 EUR
inklusive einem Softgetränk und einem Kaffee oder Espresso including a non-alcoholic beverage and coffee or espresso	
Beilagenwechsel Change of dishes	2 EUR
Tee oder Kaffeespezialität Tea or coffee specialty	2 EUR

## Chef Spezial

CHEF'S SPECIAL

### REGIONAL

Brandenburger Burrata, Focaccia,  
wilde Tomaten, Basilikum, Olivenöl  
Brandenburg buffalo burrata, focaccia,  
wild tomatoes, basil, olive oil 18 EUR

### Kennen Sie schon unseren Chefs Table?

Nicht wie im Restaurant, sondern wie unter  
Freunden, heißt die Devise am Chef's Table. Der  
Chef persönlich erläutert den Gästen die Menü-  
Auswahl und bringt zusammen mit seinen Köchen  
alle Gerichte im „family style“, an den Tisch. Wie in  
geselliger Runde zu Hause kann sich nun jeder  
selbst bedienen.

€ 59,00 PRO PERSON INKLUSIVE EINEM GLAS WEIN  
Ab 6 Personen, 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
(Wir bitten um Vorbestellung)

## VORSPEISEN ★ APPETIZER

### REGIONAL

The Ritz-Carlton, Berlin Acker Salat  
junger Salat, rohes Gemüse,  
Ziegenkäse, Sesamhippe,  
karamellierte Haselnüsse  
The Ritz-Carlton, Berlin field salad  
baby leaf salad, raw vegetables,  
goat cheese, sesame biscuit,  
caramelized hazelnuts 17 EUR

mit gebratener Maispoularde  
with grilled chicken 24 EUR

mit gebratenen Garnelen  
with grilled prawns 26 EUR

Klassischer Caesar Salat  
Römersalat, Croutons, Parmesan  
Classic Caesar salad  
Romaine lettuce, croutons,  
parmesan cheese 17 EUR

mit gebratener Maispoularde  
with grilled chicken 24 EUR

mit gebratenen Garnelen  
with grilled prawns 26 EUR

### REGIONAL

Fettes Tatar, Buttermilch, Gurke,  
Knäckebrot, Ziegenkäse  
Beef tartare, buttermilk, cucumber, 100g 20 EUR  
crisp bread, goat cheese 150g 26 EUR

## From the Countryside Vom Land

Wiener Schnitzel,  
Gurkensalat, Dill  
Viennese escalope,  
cucumber salad, dill 29 EUR

Minutensteak aus der Rinderhülfe,  
Spinat, Ochsen béarnaise  
Beef minute steak,  
spinach, ox béarnaise 28 EUR

## Aus dem Wasser FROM THE WATER

Seeteufel, bunter Quinoa, Gurke, Tomate  
Monkfish, quinoa, cucumber, tomato 28 EUR

Lachs, Krabben Bulette,  
körniger Frischkäse, Erbsen, Hummersud  
Salmon, crab meat ball,  
cottage cheese, lobster stock 30 EUR

## Liquid Gold FLÜSSIGES GOLD

### VEGETARISCH

Petersiliensuppe, Keimlinge, Hüttenkäse  
Parsley soup, wheat germs,  
cottage cheese 13 EUR

Tomatensuppe, King Crab,  
Avocado, Olivenöl  
Tomato soup, king crab,  
avocado, olive oil 14 EUR

## SÜSSES : SWEET ENDE : ENDING

The Ritz-Carlton Schokoladen Kuchen,  
Brombeeren  
The Ritz-Carlton chocolate cake,  
blackberries 13 EUR

Crème Brûlée, Tahiti Vanille,  
marinierte Beeren  
Crème brûlée, Tahiti vanilla,  
marinated berries 12 EUR

Preise in Euro inklusive aller Abgaben.  
Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel  
Allergien haben, zögern Sie nicht, unser Team anzusprechen und wir beraten Sie gerne  
bei der Speisenauswahl.  
Prices in Euro including tax and service charge.  
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies,  
e.g. nuts, you are invited to ask one of our team member for assistance when selecting  
menu items.

### Do you know our Chefs Table?

Are you looking for something different? At the  
Chef's Table, our chef personally will explain you the  
menu selection and the kitchen team will serve you  
the delicacies. And just like home, you serve yourself  
from the big bowls and plates that are placed in the  
middle of the table.

€ 59.00 PER PERSON INCLUDING ONE GLASS OF WINE  
As of 6 people, 6pm to 10pm  
(Please order in advance)





# DESBROSSES



**BRASSERIE**  
THE RITZ-CARLTON, BERLIN

REGIONALE & SAISONALE  
SPEZIALITÄTEN

REGIONAL & SEASONAL  
SPECIALITIES

MONTAG BIS FREITAG  
11<sup>30</sup> UND 14<sup>00</sup> UHR

*Business  
Lunch*

MONDAY TO FRIDAY  
11<sup>30</sup>AM UNTIL 2<sup>00</sup> PM

VOM 26. JUNI BIS 30. JUNI 2017

## MONTAG / MONDAY

Schweinebauch, Apfel Krautsalat,  
Mandeln & Aprikosen  
Pork belly, apple coleslaw,  
almond & apricot

## DIENSTAG / TUESDAY

Minuten Steak, Glasnudel Salat, Lauch,  
Chilli, Erdnüsse  
Beef steak, glass noodle salad, leek  
chili, peanuts

## MITTWOCH / WEDNESDAY

Schwarzer Heilbutt, Fenchel, Curry  
Black halibut, fennel, curry

## DONNERSTAG / THURSDAY

Kalbsschnitzel Natur, Erbsen,  
Zuckerschoten, Minze Feta  
Veal escalope nature, peas, snow peas,  
mint, feta cheese

## FREITAG / FRIDAY

Kaninchen Orientalisch, Zimt, Trauben,  
Kurkuma  
Oriental rabbit, cinnamon, grapes,  
kurkuma

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

Grüner Spargel, gebackenes Ei,  
Kapern Vinaigrette  
Green asparagus, backed egg,  
caper vinaigrette

## MITTWOCHS ESSEN & HELFEN ON WEDNESDAY EAT & GIVE

1 EUR Spende / [bjoern-schulz-stiftung.de](http://bjoern-schulz-stiftung.de)  
1 EUR donation / [bjoern-schulz-stiftung.de](http://bjoern-schulz-stiftung.de)

## TÄGLICH WECHSELNDES GERICHT DAILY SPECIAL LUNCH DISH

Montag und Dienstag  
Monday and Tuesday 17 EUR

Mittwoch Fischgericht  
Wednesday fish dish 18 EUR

Donnerstag und Freitag  
(Freaky Friday)  
Thursday and Friday  
(Freaky Friday) 17 EUR

inklusive einem Softgetränk  
und einem Kaffee oder Espresso  
including a non-alcoholic beverage  
and coffee or espresso

Beilagenwechsel  
Change of dishes 2 EUR

Tee oder Kaffeespezialität  
Tea or coffee specialty 2 EUR

## RESERVIERUNGEN RESERVATIONS

Besuchen Sie unsere Webseite  
oder rufen Sie uns an

Visit our website or contact us by phone  
[www.desbrosses.de](http://www.desbrosses.de), 030 / 33 777 5402