



pullman
HOTELS AND RESORTS

BERLIN SCHWEIZERHOF



7. – 12. oktober 2014



XXENIA
BISTRO & RESTAURANT

menu

[cucumber//apple]

jellied cucumber / apple blossom / scallop

[red cabbage//cranberry]

red cabbage foam / pearl onion / cranberry / plum kataifi

[celery//kink oyster mushroom]

saddle of veal / celery and egg cream / pointed cabbage / potato

[carrot cake 2.0]

3 x carrot / mascarpone / rum lime ice cream / grape

wines

2013 Villa Huesgen
Weißburgunder, Qualitätswein
Mosel, Germany

2013 Luigi Brunetti
Aulo Rosé IGT
Toscany, Italy

menu incl. two accompanying wines 0,1l
49 € per person

menü

[gurke//apfel]

gelierte gurke / apfelblüte / jakobsmuschel

[rotkohl//cranberry]

rotkohlschaum / perlzwiebel / cranberry / zwetschgenkataifi

[sellerie//kräuterseitling]

kalbsrücken / sellerie und eicreme / spitzkohl / kartoffel

[karottenkuchen 2.0]

3 x karotte / mascarpone / rum-limetteneis / traube

weine

2013 Villa Huesgen
Weißburgunder, Qualitätswein
Mosel, Deutschland

2013 Luigi Brunetti
Aulo Rosé IGT
Toskana, Italien

menü inkl. zwei korrespondierender weine 0,1l
49 € pro person