

# Spargellunch im Schmelzwerk

Zum Aperitif

**Berlinsky**

Premium-Rieslingsekt brut, dazu *Amuse-bouche*

**Markus Herbichts Spargelcrèmesuppe**

Saiblingstatar, Demetersahne, Schnittlauchöl

**Beelitzer Premium-Feldspargel**

Moor-Annabell, Sauce Hollandaise, braune Bröselbutter  
wahlweise mit

Schnitzel vom Brandenburger Apfelschwein aus regionaler,  
kontrollierter Aufzucht

*oder*

Tranche vom Label Rouge-Lachs 56°

**Berliner Cheesecake**

Marinierte Erdbeeren, Karamelleis, Wilde Minze

Dazu: Grauburgunder *Eins zu Eins*, Weingut Diehl,  
Mineralwasser, Espresso oder Cappuccino

**Wann?** Sonntag, 23.4.2023, 12-15 Uhr

**Wo?** Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen, Mehringdamm 55

**Wie?** Reservierungen unter [info@schmelzwerk-berlin.de](mailto:info@schmelzwerk-berlin.de) oder 0159/04021451

**Preis?** 69,- pro Person