



Das Restaurant
in der Humboldt-Universität

Cremesüppchen von Kartoffeln mit karamelisiertem Speck & Crostinis

-potato cream soup with caramelized bacon & crostinis-

3,90 Euro

Karotten-Orangencremesuppe parfümiert mit Ingwer, frische Kräuter

-carrot-orange-creamsoup, flavoured with ginger, fresh herbs-

4,20 Euro

Gemischter Salat „cum laude“ mit Walnuß-Orangenvinaigrette

-house salad with walnut-orangevinaigrette-

5,20 Euro

mit geräuchertem Lachs & frischem Meerrettich

-with smoked salmon & fresh horseradish-

8,50 Euro

mit sautierten Hühnchenbruststreifen

-with sautéed slices of chicken breast-

6,80 Euro

Flammkuchen „Mediterran“ mit Gemüse, Peperocini & Basilikum

-tarte flambée with marinated vegetables, hot peppers & basil-

8,90 €

Tandoori-Pasta mit knackigem Wok-Gemüse in rosa Kokosmilch

mit Hühnchenbruststreifen & Mango-Chili Chutney

-tandoori pasta with wok vegetables in coconut milk with chicken stripes & mango-chilli chutney-

9,20 €

Geschmortes Rindergulasch mit buntem Marktgemüse & Semmelknödel

-beef goulash with mixed vegetables & bread dumpling-

11,50 €

Tafelspitz vom Jungrind

mit Röstkartoffeln & Gemüsestreifen, dazu Apfelkren & Schnittlauchsauce

-prime boiled beef with roast potatoes, vegetable slices, apple horseradish & chives sauce-

12,90 Euro

Gefüllter Palatschinken mit Vanilleeis & Schlagsahne

-stuffed pancake with vanilla icecream & heavy cream-

4,20 Euro

Creme Brulée von der Tonkabohne mit eingelegten Orangenfilets

-creme brulee from tonka bean with marinated orange filets-

5,20 Euro