



RESTAURANT AM

STEINPLATZ

*5 Jahre*

RESTAURANT AM  
STEINPLATZ  
Executive Chef  
Nicholas Huber



# FESTLICHES MENÜ AN DEN FEIERTAGEN

VOM 24. BIS 26. DEZEMBER 2018, AB 18 UHR



KÜCHENCHEF NICHOLAS HAHN UND SEIN TEAM HABEN  
FÜR SIE EIN FESTLICHES WEIHNACHTSMENÜ  
ZUSAMMENGESTELLT:

**RÄUCHERAAL**  
ROTKOHL | SENF

**URKAROTTE**  
KIRSCHEN | SHISO

**CHALLANS ENTE**  
SELLERIE | ZITRUSAROMEN

**TOMATE**  
STERNANIS | VANILLE

**3 GÄNGE | 60 EUR**

mit Weinbegleitung 90 EUR | mit Bierbegleitung 84 EUR

**4 GÄNGE | 72 EUR**

mit Weinbegleitung 112 EUR | mit Bierbegleitung 104 EUR

## ÜBERNACHTEN ZU WEIHNACHTEN

Verbringen Sie die besinnliche Zeit im Hotel am Steinplatz!

Alle Preise und Informationen finden Sie auf unserer  
Webseite unter [hotelsteinplatz.de](http://hotelsteinplatz.de)

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter:

+49 (0) 30 55 44 44 7053

[restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com](mailto:restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com)

# SILVESTERMENÜ

AM 31. DEZEMBER 2018, AB 18 UHR

PROSIT NEUJAHR 2019!  
EIN KULINARISCHES FEUERWERK  
VON KÜCHENCHEF NICHOLAS HAHN,  
„AUFSTEIGER DES JAHRES 2018“  
DER BERLINER MEISTERKÖCHE:

## FOIE GRAS

YACONWURZEL | JOHANNISBEERHOLZ | CHAMPIGNON

## KARTOFFELTERRINE

CHICORÉE | TRÜFFEL

## SAIBLING

CHORIZO | SÜSSKARTOFFEL | JALAPENO

## DRY AGE RINDERFILET

GEBRANNTER FENCHEL | LAKRITZE | BACKPFLAUMEN

## ZIEGENMILCH- UND FRISCHKÄSE

LEINSAAT | ROSMARIN

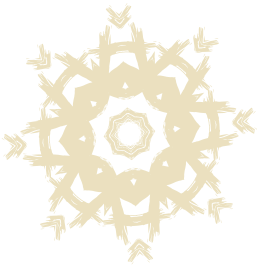
## ZARTBITTERSCHOKOLADE

NÜSSE | BIRNE | VANILLE

**129 EUR INKLUSIVE APERITIF**

mit Weinbegleitung 189 EUR

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter:  
+49 (0) 30 55 44 44 7053  
[restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com](mailto:restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com)



# DAS EXKLUSIVE AUFSTEIGERMENÜ

VOM 1. JANUAR BIS 28. FEBRUAR 2019, AB 18 UHR

*5 Jahre - 5 Gänge - 5 Klassiker  
by Nicholas Hahn*

„Aufsteiger des Jahres 2018“ der Berliner Meisterköche  
Nicholas Hahn bringt als Küchenchef Kunst auf jeden Teller!  
Genießen Sie das exklusive Aufsteigermenü nur im  
Januar und Februar 2019 im Restaurant am Steinplatz.

## FORELLE

PETERSILIE | KOHL | KAPUZINERKRESSSE

## KARTOFFEL

CONFIERTES EIGELB | BELPER KNOLLE

## SAIBLING

CHORIZO | SÜSSKARTOFFEL | ORANGE

## REH

QUITTE | KIEFERNZAPFEN | WALNÜSSE

## MILCHREIS

TONKABOHNE | APFEL

**4 GÄNGE INKLUSIVE APERITIF | 66 EUR**

mit Weinbegleitung 106 EUR

**5 GÄNGE INKLUSIVE APERITIF | 77 EUR**

mit Weinbegleitung 127 EUR

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter:

+49 (0) 30 55 44 44 7053

[restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com](mailto:restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com)