

Herzlich
Willkommen
im

J·B·MESSMER

Öffnungszeiten des Restaurant J.B. Messmer

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Dienstag bis Samstag



Maison Messmer

Vorspeisen

Terrine von der Gänsestopfleber

an Schalotten-Vanillemarmelade, gegrillter Nektarine
und gebuttertem Erdnuss-Brioche

19,50 €

Frikassee vom Kanadischen Hummer

im Blätterteig-Pastetchen mit sommerlichem Kräutersalat

15,50 €

Caesar Salat

mit Petersilien-Croûtons, gehobeltem Parmesan
und gebackenem Maishühnchen

13,50 €

Suppen

Essenz von der roten Paprika

mit Flusskrebsravioli

7,50 €

Mais-Schaumsuppe

mit gebratenen Pfifferlingen und geröstetem Speck

6,50 €

Zwischengerichte

Hausgemachte Trüffel-Linguine

mit schwarzem Sommertrüffel

14,50 €

“Burger” vom heimischen Weiderind

mit würziger Tomatensalsa und Gurkenrelish

10,50 €

Fisch

Medallion vom Roten Königslachs und Red Snapper

mit Kressegrauen und Fenchelpüree

23,50 €

Filet vom arktischen Saibling

an geräucherter Velouté, auf Kapernrisotto und geschmorter Artischocke

21,50 €

Gebratene Makrele

an Tzatziki vom grünen Sommergemüse
mit Frisee und geröstetem Tomaten-Basilikumbrot

18,50 €

Fleisch

Rinderfilet „Rossini“

mit sautierten Pfifferlingen und Pomme Maxime

29,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen

auf Sellerie-Macadamiapüree, glasierten Babykarotten und Enokipilzen

24,50 €

Kross gebratene Entenbrust

mit Portweinjus, Gemüse vom Mais und Kaiserschoten
auf gestoßenen Kartoffeln

22,50 €

Dessert

„Süßit Berlin“

(Schokoladen-Cognacmousse, Honighippe,
Sorbet von der Berliner Weisse, gefülltes Pfannkuchlein)
12,50 €

Karamellierte Eierlikörcreme

an Blaubeersuppe und mariniertem Himbeersalat
10,50 €

Pochierter Pfirsich unter der Käsekuchenhaube

mit grünem Kardamoneis und Geschlagenes von der Vanille
9,50 €

Käse aus dem Hause G. Waltmann, Maître Affineur

Auswahl von italienischen und französischen Rohmilchkäse

mit Feigensenf und verschiedenen Brotsorten

Kleine Portion 9,50 €
Große Portion 14,50 €