



## VOYAGE CULINAIRE

ALEXANDER KOPPE

### Coquille St. Jacques & Pulpo

*Joselito / Avocado / Artischocke / Buddha Finger*

*Coquille St. Jacques & pulpo / Joselito ham / avocado / artichoke / Buddha fingers*

### Magret de Canard

*Hokkaido / fermentierter Pfeffer / Trockenfrüchte*

*Magret de Canard / Hokkaido / fermented pepper / dried fruits*

### Atlantik Seezunge & Schwertmuschel

*Karfiol / Fingerlimette / Baby-Mangold*

*Atlantic Sole & razor clam / cauliflower / finger limes / Baby mangold*

### Cuisses de Grenouilles & Flusskrebse

*Brunnenkresse / Mais / Pommery Senf / schwarzer Knoblauch*

*Frogs' legs & crayfish / watercress / corn / Pommery mustard / black garlic*

### Fenchel & Götterfrucht

*Atsina Kresse*

*Fennel & orange / Atsina cress*

### Rehrücken & Rebhuhn

*Perigord Trüffel / Pastinake / Brombeere / Pistazie*

*Venison & partridge / Perigord truffle / parsnip / blackberry / pistachio*

### St. Marcellin & Camembert

*Muscat bleu / Lauge / Rettich / Pimentón de la Vera*

*St. Marcellin & Camembert / Muscat bleu / lye / raddish / Pimentón de la Vera*

### Dulcey

*Rosa Grapefruit / Macadamia / Wasserminze*

*Dulcey / Pink grapefruit / macadamia nut / water mint*

**8-GÄNGE-MENÜ / 8-COURSE MENU EUR 98,-**

**6-GÄNGE-MENÜ / 6-COURSE MENU EUR 78,-**

**4-GÄNGE-MENÜ / 4-COURSE MENU EUR 58,-**

**3-GÄNGE-MENÜ / 3-COURSE MENU EUR 48,-**

Für Gruppen ab 7 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen, welches Sie sich gern zusammenstellen können.

For groups starting from 7 persons we would kindly like to ask you to select a menu free of choice.

**VORSPEISEN****STARTERS****EUR**

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Saibling aus der Grünheide &amp; Linumer Kalb</b><br><i>Spreewald-Gurken / Goldparmäne / Meerrettich</i><br>Char from "Grünheide" & "Linumer" veal / Spreewald pickles / apple / horseradish  | <b>17,-</b> |
| <b>Coquille St. Jacques &amp; Pulpo</b><br><i>Joselito / Avocado / Artischocke / Buddha Finger</i><br>Coquille St. Jaques & pulpo / Joselito ham / avocado / artichoke / Buddha fingers          | <b>19,-</b> |
| <b>Cuisses de Grenouilles &amp; Flusskrebse</b><br><i>Brunnenkresse/ Mais / Pommery Senf/ schwarzer Knoblauch</i><br>Frogs' legs & crayfish / watercress / corn / Pommery mustard / black garlic | <b>19,-</b> |
| <b>Salat a.choice</b><br><i>Hokkaido / Champagner Dressing / Wachtelei</i><br>Salad a.choice / Hokkaido / Champagne dressing / quail egg   | <b>15,-</b> |

**SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE****SOUPS AND ENTREES****EUR**

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Magret de Canard</b><br><i>Hokkaido / fermentierter Pfeffer / Trockenfrüchte</i><br>Magret de Canard / Hokkaido / fermented pepper / dried fruits   | <b>20,-</b> |
| <b>Spinat &amp; geräucherte Kartoffel</b><br><i>Perigord Trüffel/ Anabell / Piment d'Espelette</i><br>Spinach & smoked potato / Perigord truffle / Anabell / Piment d'Espelette              | <b>15,-</b> |
| <b>Fleischer Lehmann's Kräuterspanferkel &amp; Apfelschwein</b><br><i>Flaschentomaten / Perlzwiebel / Koriander</i><br>Butcher "Lehmann's" suckling pig / tomatoes / pearl onion / coriander | <b>17,-</b> |



**Gern nehmen wir auf mögliche Allergien Rücksicht und werden ebenfalls vegetarischen und veganen Vorlieben gerecht.  
Bitte sprechen Sie uns an.**

We take special consideration for guests with allergies as well as vegetarian and vegan preferences.

**Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.**

All prices in EURO including taxes and charges.



## **WILLKOMMEN IM RESTAURANT A.CHOICE**

---

Unser Chef de Cuisine Alexander Koppe und sein junges Team stehen für eine moderne, intensive und aromenreiche Avantgarde Küche, die auf der klassischen Haute Cuisine basiert. Mit Leidenschaft und Passion für beste Produkte und Präzision wird Herr Koppe Ihnen seine neuesten Kreationen präsentieren und Sie auf eine kulinarische Reise zu neuen Genusserlebnissen mitnehmen!

**„Erleben Sie die Magie der Kochkunst“**

## **WELCOME TO RESTAURANT A.CHOICE**

---

Our chef de cuisine Alexander Koppe and his young team stand for a modern, intense, aromatic, avant-garde style of cooking based on the classical haute cuisine. With a passion for the best products and precision in his work, Alexander Koppe serves you his latest creations and will take you on a journey to new realms of culinary pleasure!

**“Experience the magic of the culinary arts”**



**VON DER SPREE BIS AN DIE KÜSTE**  
FROM BERLIN TO THE SEA

**ALEXANDER KOPPE**

---

**Saibling aus der Grünheide & Linumer Kalb**

*Spreewald-Gurken / Goldparmäne / Meerrettich*

*Char from "Grünheide" & "Linumer" veal / Spreewald pickles / apple / horseradish*

**Fleischer Lehmanns Kräuterspanferkel & Apfelschwein**

*Flaschentomaten / Perlzwiebel / Koriander*

*Butcher "Lehmann's" suckling pig / tomatoes / pearl onion / coriander*

**Lamm von Victor's Müritz Hof**

*Teltower Rübchen / Blatt Petersilie / Sonnenwurzel*

*Lamb from "Victor's Müritz Hof" / "Teltower" turnip / leaf parsley / sunroot*

**Süßer & Herber Winter**

*Marone / Williams Christ / Zwergorange*

*Sweet & bitter winter / chestnut / Williams Christ pear / kumquats*

**4-GÄNGE-MENÜ / 4-COURSE MENU EUR 62,-**



## HAUPTGERICHTE

### MAIN COURSES

EUR

#### Lamm von Victors Müritz Hof

30,-

*Teltower Rübchen / Blatt Petersilie / Sonnenwurz*

*Lamb from „Victor’s Müritz Hof“ / “Teltower” turnip / leaf parsley / sunroot*

#### Rehrücken & Rebhuhn

31,-

*Perigord Trüffel / Pastinake / Brombeere / Pistazie*

*Venison & partridge / Perigord truffle / parsnip / blackberry / pistachio*

#### Atlantik Seezunge & Schwertmuschel

29,-

*Karfiol / Fingerlimette / Baby-Mangold*

*Atlantic sole & razor clam / cauliflower / finger limes / Baby mangold*

#### Skrei

27,-

*Bacalao / junger Spinat / schwarzer Knoblauch*

*Winter codfish / bacalao / young leaf spinach / black garlic*

## DESSERT & KÄSE

### DESSERT & CHEESE

EUR

#### Dulcey

12,-

*Rosa Grapefruit / Macadamia / Bachminze*

*Dulcey / pink grapefruit / macadamia nut / water mint*

#### Süßer & Herber Winter

12,-

*Marone / Williams Christ / Zwergorange*

*Sweet & bitter winter / chestnut / Williams Christ pear / kumquats*

#### St. Marcellin & Camembert

13,-

*Muscat bleu / Lauge / Rettich / Pimentón de la Vera*

*St. Marcellin & Camembert / Muscat bleu / radish / Pimentón de la Vera*