

Restaurant-Café
Ephraim's

Menü-Vorschläge

Menü I

Geflügelcremesuppe
mit Kräutercroutons

Züricher Rahmgeschnetzeltes
mit frischen Champignons in Weißweinsauce
dazu Brokkoliröschen und Röstinchen

Grießflammerie
auf Waldbeerensauce mit Sahnetupfen

Menü II

Brokkolicremesuppe
mit Sahnehäubchen und gerösteten Mandelsplittern

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Gorgonzolarahm, dazu Pariser Möhrchen und
grüne Tagliatelle

Mousse au chocolat

Menü III

Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit frischem Gartengemüse und Pfannkuchenstreifen

Gegrillte Lachsschnitte
auf Blattspinat mit Sauce Bernaise und Basmatireis
(auf Wunsch auch Zanderfilet)

„Bergische“ Waffel
mit Sauerkirschen, Vanilleis und Sahnetupfen

Cafe Ephraim's
Inhaberin: Angelika Bruder
10178 Berlin, Spreeufer 1
Telefon: (030) 24725947
Fax: (030) 25329830

(erreichbar: täglich ab 12.00 Uhr)

Menü IV

Champignoncremesüppchen
mit Kräutercroutons

Geschmorte Lammhaxe
*in Portweinsauce, dazu Bohnen im Speckmantel
und Herzoginkartoffeln*

Erdbeer-Eistörtchen

Menü V

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Schinkenstreifen

Geschmorter Kalbsrahmgulasch
mit Waldpilzen an frischem Marktgemüse und Miniklößchen

Waldfruchtgelee
mit Eierlikörsahne

Menü VI

„Flämische“ Spinatcremesuppe
mit Krabben

Zart rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Orangensauce mit Kaiserschoten und Butter-Schwenkkartoffeln

Eisbecher „Ephraim`s“
Schokoladeneis mit Pfefferminzlikör und Sahnehäubchen

Menü VII

Shrimpscocktail

Kräuter-Kresse-Schaumsüppchen

Gebratenes Rinderfiletsteak
*mit Sauce Choron oder Sauce Bernaise,
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten*

Ephraim`s Marzipanpralineneis
*Haselnuß-Nougateis mit Marzipan ummantelt,
Waldbeerensauce*

Für alle Menüs zusätzlich wählbarer Zwischengang:
Kleiner Jahreszeitensalat mit Früchten