

SO/BERLIN Das Stue

## THE CASUAL

INSPIRIERT DURCH DIE VIELFALT DER KULTUREN WELTWEIT,  
NIMMT SIE DIE KÜCHE DES »THE CASUAL«  
MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE.

INSPIRED BY THE DIVERSITY OF FOOD CULTURES WORLDWIDE,  
THE CUISINE OF »THE CASUAL« TAKES YOU ON A CULINARY JOURNEY.

## STUE LUNCH

### VORSPEISEN STARTERS

Gegrillte Avocado | **grilled avocado**  
Pulpo | Wildkräuter  
pulpo | wild herbs

Bunte Bete | **mixed beetroot**  
Lakritz | Spinat  
licorice | spinach

### HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Dorade | **sea bream**  
Sellerie | Safran  
celery | saffron

Ricotta Ravioli | **ricotta ravioli**  
Tomate | Basilikum  
tomato | basil

### DESSERT

Eiskaffee | **iced coffee**  
Vanille | Schokolade  
vanilla | chocolate

2-GANG MENÜ | **2 COURSE MENU** 21,00 €

3-GANG MENÜ | **3 COURSE MENU** 29,00 €

## ZUM SNACKEN | TO SNACK

Marinierte Stue Oliven   <b>marinated Stue olives</b>	4,00 €
Patatas Bravas	8,00 €
‘Croquetas de Jamón Ibérico’* von Arturo Sánchez   <b>from Arturo Sánchez</b>	12,00 €
Pimientos de Padrón   Mayonesa Galicia <b>pimientos de Padrón   mayonesa galicia</b>	12,00 €
‘Prosciutto Crudo di Parma’ Oliven - Bruschetta <b>olive bruschetta</b>	15,00 €
Babaganoush   Labneh   Rote Beete Tahini   Pita <b>babaganoush   labneh   beet root tahini   pita</b>	18,00 €

## HAUPTGERICHTE | MAIN EXPERIENCE

Beef Burger	20,00 €
Tomate   Salat   Zwiebeln   frittierte Kartoffeln	
tomato   lettuce   onions   steak fries	
dazu...   add on...	
Käse   cheese	+ 2,00 €
Bacon   bacon	+ 2,00 €
Club Sandwich*	21,00 €
Hähnchen   Bacon   Salat   frittierte Kartoffeln	
(auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet)	
chicken   bacon   salad   steak fries	
(vegan/vegetarian option available on request)	
Caesar Salad*	
Römersalat   Parmesan   romaine lettuce   parmesan cheese	17,00 €
dazu...   add on...	
Hähnchen   chicken	23,00 €
Tigergarnele   tigerprawns	24,00 €
Ricotta Gnocchi   Aubergine   Salbeibutter	19,00 €
ricotta gnocchi   eggplant   sage butter	
Schnitzel 'Das Stue'	
Kartoffelsalat   Gurkensalat   Preiselbeeren	25,00 €
potato salad   cucumber salad   cranberry jam	
Steaktartar   Schwarzer Sesam   Zitrone   Zatar   Fladenbrot	24,00 €
beef tartar   black sesam   lemon   zatar   fladbread	

\*gekennzeichnete Gerichte sind auch nach 23:00 Uhr erhältlich.

\*dishes marked with a star are also available after 11pm.

## DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Schwarze Trüffel Ganache   Thai Mango black truffle ganache   thai mango	14,00 €
Eiscreme & Sorbets   saisonal ice-cream & sorbets   seasonal	3,00 €
Käseauswahl* Konfitüre   Geröstetes Brot cheese selection   fruit jam   roasted bread	20,00 €

## HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

### SCHWARZER TEE | BLACK TEA

Muse - Second Flush Darjeeling  
Tip of the Morning - Breakfast Blend  
Golden Earl - Earl Grey

9,00 €

### GRÜNER TEE | GREEN TEA

Four Seasons of Spring - Oolong  
Mighty Green - Sencha  
Tiger Rock Wu Lu - Zhejiang

9,00 €

### KRÄUTERTEE | HERBAL INFUSIONS

Lemon Verbena / Moroccan Mint / Top of the Day

9,00 €

### FRISCHE KRÄUTER | FRESH HERBS

Minze / Ingwer | mint / ginger

7,00 €

Café Creme

5,00 €

Cappuccino

6,00 €

Flat White

7,00 €

Espresso / Macchiato

3,00 €

Doppelter Espresso / Macchiato

5,00 €

Latte Macchiato

7,00 €

Café Latte

7,00 €

Pink Latte

7,00 €

Matcha-Coconut-Latte

8,00 €

# WASSER & SOFTDRINKS

## WATER & SOFTDRINKS

### MINERALWASSER | MINERAL WATER

Vöslauer Still / Prickelnd | still / sparkling 0,25L / 4,00 €

Vöslauer Still / Prickelnd | still / sparkling 0,75L / 9,00 €

### SOFTDRINKS

Coca Cola / Light / Zero 0,2L / 4,50 €

Fanta / Sprite 0,2L / 4,50 €

Tonic Water / Soda Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2L / 4,50 €

# SMOOTHIES & SÄFTE

## SMOOTHIES & JUICES

DETOX 8,00 €

Apfel | Orange | Gurke | Petersilie  
apple | orange | cucumber | parsley

ANTI AGING 8,00 €

Rote Beete | Himbeere | Zitrone  
beet root | raspberry | lemon

ENERGY 8,00 €

Orange | Karotte | Ingwer  
orange | carrot | ginger

Grapefruit 8,00 €

Orange 8,00 €



SO/ Berlin Das Stue  
Drakestr. 1 | 10787 Berlin