

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.

SALATE | SALADS

Caesar Salad Römersalatherzen Caesar Dressing Croûtons Parmesanspäne romaine lettuce Caesar dressing croutons parmesan cheese	14,00 €
Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern seasonal salads with wild herbs Kirschtomate Gurke Radieschen Balsamico Dressing cherry tomato cucumber radish balsamic vinegar dressing	17,00 €
dazu... add on...	
Maishähnchenbrust chicken breast	11,00 €
Black Tiger Garnele black tiger prawn	10,00 €
Frische Avocado fresh avocado	6,00 €

SUPPE | SOUPS

Tagessuppe Soup of the day	7,50 €
------------------------------	--------

VORSPEISEN | STARTERS

Tranchen vom Dry Aged Beef | **slices of dry aged beef** 22,00 €
Gurke | Papaya | Frühlingslauch
cucumber | papaya | spring onion

Brandenburger Büffelmozzarella | **Brandenburger buffalo mozzarella** 15,00 €
Bunte Tomate | Basilikumpesto | Pinienkerne
mixed tomatoes | basil pesto | pine nuts

HAUPTGERICHTE | MAIN EXPERIENCE

FLEISCH | MEAT

Bolognese vom Kalb | **veal bolognese** 15,00 €
Linguine | Kirschtomate
linguine | cherry tomato

Knuspriger Schweinebauch | **crispy pork belly** 17,00 €
gegrillter Romanasalat | gebranntes Zwiebelpüree | Malzbierjus
grilled Romana lettuce | burnt onion purree | malt beer jus

FISCH | FISH

Matjes Hausfrauenart grüner Apfel rote Bete Röstkartoffeln green apple beetroot roasted potatoes	16,00 €
auf der Haut gegrilltes Fjordlachsfilet Fjord salmon fillet grilled on the skin Gartengemüse Spinatsalat Veloute garden vegetables spinach salad veloute	21,00 €

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Perlgrauen-Gemüse-Risotto pearl barley-vegetable-risotto Aubergine Tiroler Bergkäse aubergine tyrolean mountain cheese	17,00 €
Couscous Bowl couscous bowl Romanasalat Kirschtomate Gurke Kichererbsen Avocado Ei Romana lettuce cherry tomato cucumber chick peas avocado egg	15,00 €
dazu... add on... Maishähnchenbrust chicken breast Black Tiger Garnele black tiger prawn	11,00 € 10,00 €

KLASSIKER | CLASSICS

Dry Aged Beef Burger Tomate Salat Zwiebel Gewürzgurke hausgemachte Burgersauce Pommes tomato lettuce onions pickle homemade burgersauce fries	20,00 €
Club Sandwich Paderborner Maishühnchenbrust Bacon Avocadocreme Tomate Salat Spiegelei Pommes chicken breast bacon avocado cream tomato salad fried egg fries	24,00 €
Kalbsschnitzel 'Das Stue' Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren potato-cucumber-salad cranberry jam	24,00 €

DESSERT | DESSERT

Weißes Schokoladen-Orangen-Mousse white chocolate-orange-mousse Biskuit Mohn Beeren sponge cake poppy berries	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 €

SÄFTE JUICES

Grapefruit

8,00 €

Orange

8,00 €



SO/ Berlin Das Stue
Drakestr. 1 | 10787 Berlin