

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MULBERRY <sup>ST</sup>  
WELCOME TO MULBERRY <sup>ST</sup> RESTAURANT

Seit März 2018 bieten wir Ihnen im THE LIBERTY  
anspruchsvolle Gerichte zwischen Tradition und Moderne.

Das Besondere am Restaurant MULBERRY ST ist –  
neben den Grundgerichten – der 2-wöchige, wechselnde Rythmus  
der Menüs. Unser Küchenteam ist ständig auf der Suche nach  
Anregungen, saisonalen Besonderheiten und Kochideen aus der Neuen  
Welt. Lassen Sie sich immer wieder aufs neue überraschen.

Wir freuen uns auf Sie!  
Herzlich – Ihr Küchenchef Phillip Probst



*Since March 2018 we offer sophisticated  
dishes between tradition and modernity in THE LIBERTY.  
The special feature of the MULBERRY ST restaurant is –  
in addition to the basic dishes – the 2-week, changing rhythm  
of the menus. Our kitchen team is always on the lookout  
for inspiration, seasonal peculiarities and cooking ideas from the  
New World. Let yourself be surprised again and again.*

*We look forward to having you here!  
Best – Phillip Probst*

MULBERRY <sup>ST</sup>

# MULBERRY <sup>ST</sup>

16/05 - 29/05/2018 | AB 18 UHR

## 3-GANG-MENÜ

**NORDSEEMAKRELE „ESCABECHE“**  
TARTE PISSALADIÈRE | TOMATEN | OLIVEN  
KRÄUTERSORBET | ACDGIM15

**ZANDER**  
AUF DER HAUT GEBRATEN | GRÜNER SPARGEL  
IN BÄRLAUCH GEBRATENE GNOCCHI | PARMESAN | ACDGJ135

ODER

**ZWEIERLEI VOM IRISCHEN LAMM**  
RÜCKEN UND GESCHMORTE SCHULTER  
SPITZPAPRIKA | QUINOA | EGIJ135

ODER

**GRATINIERTE GNOCCHI**  
SPARGEL | BÄRLAUCH | PARMESAN | ADGM5

**NORDISCHER ERDBEERSALAT**  
SKYR | FICHTENSPROSSEN | KUCHENKRÜMEL | ADEGM3

47

Jeden Gang erhalten Sie auch einzeln.

# MULBERRY <sup>ST</sup>

16/05 - 29/05/2018 | AB 18 UHR

## 4-GANG-MENÜ

**NORDSEEMAKRELE „ESCABECHE“**  
TARTE PISSALADIÈRE | TOMATEN | OLIVEN  
KRÄUTERSORBET | ACDGIM15

**CURRY-ZITRONENGRASSCHAUM**  
BAUMPAPAYA | MUSCHEL | BEGIJ15

**ZANDER**  
AUF DER HAUT GEBRATEN | GRÜNER SPARGEL  
IN BÄRLAUCH GEBRATENE GNOCCHI | PARMESAN | ACDGJ135

ODER

**ZWEIERLEI VOM IRISCHEN LAMM**  
RÜCKEN UND GESCHMORTE SCHULTER  
SPITZPAPRIKA | QUINOA | EGIJ135

ODER

**GRATINIERTE GNOCCHI**  
SPARGEL | BÄRLAUCH | PARMESAN | ADGM5

**NORDISCHER ERDBEERSALAT**  
SKYR | FICHTENSPROSSEN | KUCHENKRÜMEL | ADEGM3

50

# MULBERRY <sup>ST</sup>

16/05 - 29/05/2018 | AB 18 UHR

## VORSPEISE

A, C, D, G, I, M, 1, 5  
**NORDSEEMAKRELE  
„ESCABECHE“  
UND TARTE PISSALADIÈRE  
TOMATEN | OLIVEN  
KRÄUTERSORBET**

14

## SUPPE

B, E, G, I, J, 1, 5  
**CURRY-ZITRONEN-  
GRASSCHAUM  
BAUMPAPAYA  
MUSCHEL**

9

B, E, G, I, 5, 12  
**SAMT SUPPE VON  
FRÜHLINGSKRÄUTERN MIT  
GRIECHISCHEM JOGHURT**

9

## VEGETARISCH

A, D, G, M, 5  
**GRATINIERTE GNOCCHI  
SPARGEL | BÄRLAUCH  
PARMESAN**

26

## FISCH

A, C, D, G, J, 1, 3, 5  
**ZANDER  
AUF DER HAUT GEBRATEN  
GRÜNER SPARGEL  
IN BÄRLAUCH GEBRATENE  
GNOCCHI | PARMESAN**

28

## FLEISCH

E, G, I, J, 1, 3, 5  
**ZWEIERLEI VOM  
IRISCHEN LAMM  
RÜCKEN UND  
GESCHMORTE SCHULTER  
SPITZPAPRIKA  
QUINOA**

29

G, I, 5, 9, 12  
**GESCHMORTE  
OCHSENBACKE  
KAROTTE  
KÜSTENKARTOFFEL  
SCHMORJUS**

21

## SALAT

J, M  
**BLATTSALAT  
MARINIERTES GEMÜSE  
APFEL | VINAIGRETTE**

11,50

## BAGEL

A, C, D, G, H, M, 1, 2, 3  
**SALMON BAGEL  
LACHS | CRÈME FRAICHE  
KAVIAR**

11,50

## KIDS

A, G, I, J  
**PASTA | TOMATENSAUCE**

5,50

A, C, D, G, 12  
**FISCHFILET ODER  
HÄHNCHENBRUST  
KARTOFFELN |  
ERBSEN | MÖHREN**

8,50

## DESSERT

A, D, E, G, M, 3  
**NORDISCHER  
ERDBEERSALAT  
SKYR | FICHTENSPROSSEN  
KUCHENKRÜMEL**

12

A, D, E, F, G, M, 8  
**CASSISSCHNITTE  
SCHOKOLADE  
BEERENSORBET**

12

## KÄSE

A, E, G, M  
**IN BEGLEITUNG**

12

Allergene A Gluten | B Meeresfrüchte | C Fisch | D Eier | E Nüsse | F Soja | G Laktose | H Sesam | I Sellerie | J Senf | M Weizen  
Zusatzstoffkennzeichnung 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln | 4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 enthält eine Phenylalaninquelle



# MULBERRY <sup>ST</sup>

05/16 - 05/29/2018 | FROM 6 P.M.

## STARTER

A, C, D, G, I, M, 1, 5  
NORTHERN MACKEREL  
„ESCABECHE“  
AND TARTE PISSALADIÈRE  
TOMATOES | OLIVES  
HERBAL SORBET

14

## SOUP

B, E, G, I, J, 1, 5  
CURRY SOUP FLAVORED  
WITH LEMON CRASS  
PAPAYA | MUSSEL

9

B, E, G, I, 5, 12  
CREAM SOUP  
FROMVSPRING HERBS  
GREEK YOGURT

9

## VEGETARIAN

A, D, G, M, 5  
GRATINATED GNOCCHI  
ASPARAGUS | WILD GARLIC  
PARMESAN

26

## FISH

A, C, D, G, J, 1, 3, 5  
PIKE PERCH  
GREEN ASPARAGUS  
GNOCCHI SAUTÉED IN  
WILD GARLIC  
PARMESAN CHEESE

28

## MEAT

E, G, I, J, 1, 3, 5  
LAMB | SATTLE  
AND BRAISED SHOULDER  
POINTED PEPPER  
QUINOA

29

G, I, 5, 9, 12  
BRAISED OX CHEEK  
CARROT | COAST  
POTATOES | STEWING JUS

21

## SALAD

J, M  
LETTUCE | MARINATED  
VEGETABLES  
APPLE | VINAIGRETTE

11,50

## BAGEL

A, C, D, G, H, M, 1, 2, 3  
SALMON BAGEL  
SALMON | CRÈME FRAICHE  
CAVIAR

11,50

## KIDS

A, G, I, J  
PASTA | TOMATO SAUCE

5,50

A, C, D, G, I, 2  
FISH FILLET OR  
CHICKEN BREAST  
POTATOES  
PEAS | CARROTS

8,50

## DESSERT

A, D, E, G, M, 3  
NORTHERN  
STRAWBERRY SALAD  
SKYR | SPRUCE SPROUTS  
|RUMBLES

12

A, D, E, F, G, M, 8  
CASSIS SLICE  
CHOCOLATE  
BERRIES SORBET

12

## CHEESE

A, E, G, M  
GOURMET CHEESE  
ASSORTMENT

12

Allergens A Gluten | B Shell fish | C Fish | D Egg | E Nuts | F Soy | G Lactose | H Sesame | I Celery | J Mustard | M Wheat  
Additives 1 with artificial colors | 2 with preservatives | 3 with antioxidants | 4 with flavour enhancements | 5 ulfurized | 8 with artificial  
sweeteners | 9 with phosphat | 10 contains caffeine | 11 contains quinine | 12 contains phenylalanine



# MULBERRY <sup>ST</sup>

05/16 - 05/29/2018 | FROM 6 P.M.

## THREE COURSES

A, C, D, G, I, M, 1, 5  
NORTHERN MACKEREL  
„ESCABECHE“  
AND TARTE PISSALADIÈRE  
TOMATOES | OLIVES  
HERBAL SORBET

A, C, D, G, J, 1, 3, 5  
PIKE PERCH  
GREEN ASPARAGUS  
GNOCCHI SAUTÉED IN  
WILD GARLIC  
PARMESAN CHEESE

OR

E, G, I, J, 1, 3, 5  
LAMB  
SATTLE AND  
BRAISED SHOULDER  
POINTED PEPPER  
QUINOA | E, G, I, J, 1, 3, 5

OR

A, D, G, M, 5  
GRATINATED GNOCCHI  
ASPARAGUS | WILD GARLIC  
PARMESAN

A, D, E, G, M, 3  
NORTHERN  
STRAWBERRY SALAD  
SKYR | SPRUCE SPROUTS  
CRUMBLES

47

## FOUR COURSES

A, C, D, G, I, M, 1, 5  
NORTHERN MACKEREL  
„ESCABECHE“  
AND TARTE PISSALADIÈRE  
TOMATOES | OLIVES  
HERBAL SORBET

B, E, G, I, J, 1, 5  
CURRY SOUP FLAVORED  
WITH LEMON CRASS  
PAPAYA | MUSSEL

A, C, D, G, J, 1, 3, 5  
PIKE PERCH  
GREEN ASPARAGUS  
GNOCCHI SAUTÉED IN  
WILD GARLIC  
PARMESAN CHEESE

OR

E, G, I, J, 1, 3, 5  
LAMB | SATTLE  
AND BRAISED SHOULDER  
POINTED PEPPER  
QUINOA

OR

A, D, G, M, 5  
GRATINATED GNOCCHI  
ASPARAGUS | WILD GARLIC  
PARMESAN

A, D, E, G, M, 3  
NORTHERN  
STRAWBERRY SALAD  
SKYR | SPRUCE SPROUTS  
CRUMBLES

50