# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MULBERRY ST WELCOME TO MULBERRY ST 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 – the chef, Phillip Probst

MULBERRY ST

30.05 - 12.06.2018 | AB 18 UHR

3-GANG-MENÜ

TATAR VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

SCHNITTLAUCH | KAPERN | EIGELB | A, D, G, I, J, M, 2, 3, 12

**GEBRATENER HEILBUTT** 

GRÜNER SPARGEL | KARTOFFEL-LIMONENSTAMPF

CAFÉ DE PARIS | IA, C, D, E, G, I, J, I, 5

ODER

**HUHN & TRÜFFEL** 

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN
SOMMERTRÜFFEL | SPINAT | MADEIRAJUS | 16,1,J,5

ODER

**GESCHMORTER SPARGEL** 

KARTOFFEL-LIMONENSTAMPF
HOLLANDAISE | PARMESAN | D, G, J, 5

VARIATIONEN VON EIS & SORBET | D, E, G, 1, 3, 12

47

# MULBERRY ST

30.05 - 12.06.2018 | AB 18 UHR

4-GANG-MENÜ

TATAR VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

SCHNITTLAUCH | KAPERN | EIGELB | A, D, G, I, J, M, 2, 3, 12

SUPPE VON JUNGEN ERBSEN

JOGHURTMOUSSE | KRÄUTER | G, I, 5

**GEBRATENER HEILBUTT** 

GRÜNER SPARGEL | KARTOFFEL-LIMONENSTAMPF
CAFÉ DE PARIS | IA, C, D, E, G, I, J, I, 5

ODER

**HUHN & TRÜFFEL** 

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN
SOMMERTRÜFFEL | SPINAT | MADEIRAJUS | 16,1,J,5

ODER

**GESCHMORTER SPARGEL** 

KARTOFFEL-LIMONENSTAMPF HOLLONDAISE | PARMESAN | D, G, J, 5

VARIATIONEN VON EIS & SORBET | D, E, G, 1, 3, 12

30.05 - 12.06.2018 | AB 18 UHR

# **VORSPEISE**

TATAR VON DER
NORDDEUTSCHEN FÄRSE
SCHNITTLAUCH
KAPERN | EIGELB

14

# **SUPPE**

SUPPE VON

JUNGEN ERBSEN

JOGHURTMOUSSE

KRÄUTER

9

CURRY-ZITRONEN-GRASSCHAUM BAUMPAPAYA MUSCHEL

9

# **VEGETARISCH**

GESCHMORTER SPARGEL
KARTOFFELLIMONENSTAMPF
HOLLANDAISE
PARMESAN

# **FISCH**

GEBRATENER
HEILBUTT
GRÜNER SPARGEL
KARTOFFELLIMONENSTAMPF
CAFÉ DE PARIS

28

# **FLEISCH**

BRUST VOM
SCHWARZFEDERHUHN
SOMMERTRÜFFEL
SPINAT | MADEIRAJUS

29

GESCHMORTE
OCHSENBACKE
KAROTTE
KÜSTENKARTOFFEL
SCHMORJUS

21

# MULBERRY ST

30.05 - 12.06.2018 | AB 18 UHR

# SALAT

BLATTSALAT

MARINIERTES GEMÜSE

APFEL | VINAIGRETTE

11,50

#### **BAGEL**

SALMON BAGEL LACHS | CRÈME FRAICHE KAVIAR

11,50

## **KIDS**

PASTA | TOMATENSAUCE

5,50

FISCHFILET ODER HÄHNCHENBRUST KARTOFFELN | ERBSEN | MÖHREN

8,50

# **DESSERT**

NORDISCHER
ERDBEERSALAT
SKYR | FICHTENSPROSSEN
KUCHENKRÜMEL

12

VARIATIONEN
VON EIS & SORBET

12

KÄSF

IN BEGLEITUNG

12

05/30 - 06/12/2018 | FROM 6 P.M.

# **STARTER**

TATAR OF THE NORTH GERMAN HEIFER CHIVES | CAPERS EGG YOLK

14

# SOUP

SOUP FROM YOUNG PEAS YOGHURT MOUSSE **HERBS** 

9

**CURRY SOUP FLAVORED** WITH LEMON CRASS PAPAYA | MUSSEL

9

# **VEGETARIAN**

BRAISED ASPARAGUS POTATO LIME MASH HOLLANDAISE PARMESAN

## **FISH**

FRIED HALIBUT **GREEN ASPARAGUS** POTATO LIME MASH CAFÉ DE PARIS

28

#### MEAT

CHICKEN & TRUFFLES BREAST OF BLACK FEATHERED CHICKEN SUMMER TRUFFLE SPINACH | MADEIRA JUS

29

**BRAISED OX CHEEK** CARROT | COAST POTATOES | STEWING JUS

21

# MULBERRY ST

05/30 - 06/12/2018 | FROM 6 P.M.

#### SALAD

 LETTUCE | MARINATED **VEGETABLES** APPLE | VINAIGRETTE

11.50

# **BAGEL**

SALMON BAGEL SALMON | CRÈME FRAICHE CAVIAR

11,50

# **KIDS**

PASTA | TOMATO SAUCE

5,50

FISH FILLET OR **CHICKEN BREAST POTATOES** PEAS | CARROTS

8,50

## **DESSERT**

NORTHERN STRAWBERRY SALAD SKYR | SPRUCE SPROUTS **CRUMBLES** 

12

**VARIATIONS OF ICE CREAM & SORBET** 

12

## CHEESE

GOURMET CHEESE **ASSORTMENT** 

12

**05/30 - 06/12/2018** | FROM 6 P.M.

# THREE COURSES

TATAR OF THE
NORTH GERMAN HEIFER
CHIVES | CAPERS
EGG YOLK

FRIED HALIBUT
GREEN ASPARAGUS
POTATO LIME MASH
CAFÉ DE PARIS

OR

BREAST OF BLACK
FEATHERED CHICKEN
SUMMER TRUFFLE
SPINACH | MADEIRA JUS

OR

BRAISED ASPARAGUS
POTATO LIME MASH
HOLLANDAISE
PARMESAN

VARIATIONS OF ICE CREAM & SORBET

47

# FOUR COURSES

TATAR OF THE
NORTH GERMAN HEIFER
CHIVES | CAPERS
GEGYOLK

SOUP FROM
YOUNG PEAS
YOGHURT MOUSSE
HERBS

FRIED HALIBUT
GREEN ASPARAGUS
POTATO LIME MASH
CAFÉ DE PARIS

OR

BREAST OF BLACK
FEATHERED CHICKEN
SUMMER TRUFFLE
SPINACH | MADEIRA JUS

OR

BRAISED ASPARAGUS
POTATO LIME MASH
HOLLANDAISE
PARMESAN

NARIATIONS OF ICE CREAM & SORBET