

# Scirocco

Brasserie

## ◆ SNACKS ◆

AUSTERN ETAGERE 6 Stück	29
Fine de Claire, frische Zitrone	
KU'DAMM CURRYWURST D'OR	25
Bio-Rinderwurst, Röstzwiebeln, Trüffelpommes	
BERLINER PERLE	19
Rinderragout, Beignet-Teig, Preiselbeeren	
SAUERTEIGBROT	5
Salzbutter, Kräuterquark	

## ◆ VORSPEISEN ◆

PFEFFERLACHS	25
Topinambur, Crème fraîche, Gurke	
RINDERTATAR ROYAL	35
Dry Aged Filetsteak, Kapern, Sauerteig-Cracker	
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	15
Comte Streusel, Rauchsalz Brioche	
CAESAR SALAT	15
Parmesan, Cherrytomaten, Sauerteig Croutons	
Toppings:	
Maispoularde	9
Kaisergranat	19

## ◆ FRÜHSTÜCK ◆

À LA CARTE	MO - SO 6:30 - 11:30 UHR
BUFFET	MO - SO 6:30 - 10:30 UHR

## ◆ LUNCH ◆

MONTAG - FREITAG — 11:30 - 16:00 UHR

## ◆ HAUPTSPEISEN ◆

RINDERFILET	45
Dry Aged Filetsteak, Pommes, Sauce Gravy	
SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN	35
Ochsenbacke, Butter Spätzle, Kohl	
KAISERGRANAT	49
Gelbe Rüben Püree, Aioli, Estragon-Vinaigrette	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO	29
Tagliatelle all'Uovo, Parmesan, schwarzer Trüffel	
KU'DAMM SCHNITZEL	35
Kalbsfilet, Trüffelpommes, Preiselbeeren	

## ◆ DESSERTS ◆

SCHOKOLADEN MOUSSE	9
Original Beans 70%, Olive, Kakao-Streusel	
KAISERSCHMARRN	15
Früchte Confit, kandierte Pekannüsse, Vanillesauce	
KARAMELL-TORTE	9
Karamell Biskuit, Meersalz Streusel, Sahne Chantilly	

## ◆ DINNER ◆

SUN - THU	4:00 PM - 10:00 PM
FR - SAT	4:00 PM - 11:00 PM

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter zu Allergenen und Zusatzstoffen.

# Scirocco

Brasserie

## ◆ SNACKS ◆

OYSTER PLATTER <i>6 pieces</i>	29
Fine De Claire, Fresh Lemon	
KU'DAMM CURRYWURST D'OR	25
Organic Beef Sausage, Fried Onions, Fries, Truffle Aioli	
BERLIN PEARL	19
Beef Ragout, Beignet Dough, Cranberries	
SOURDOUGH BREAD	5
Salted Butter, Herb Quark	

## ◆ STARTERS ◆

PEPPER SALMON	25
Jerusalem Artichoke, Crème Fraîche, Cucumber	
ROYAL BEEF TARTARE	35
Dry Aged Fillet Steak, S Capers, Sourdough Crackers	
FRENCH ONION SOUP	15
Comté Crumble, Smoked Salt Brioche	
CAESAR SALAD	15
Parmesan, Cherrytomaten, Sauerteig Croutons	
Toppings:	
<i>Corn-Fed Poultry</i>	9
<i>King Prawn</i>	19

## ◆ BREAKFAST ◆

À LA CARTE	MON - SUN 6:30 - 11:30 AM
BUFFET	MON - SUN 6:30 - 10:30 AM

## ◆ LUNCH ◆

MONDAY - FRIDAY — 11:30 AM - 4:00 PM

## ◆ MAIN COURSES ◆

BEEF FILET	45
Dry Aged Fillet Steak, Fries, Gravy Sauce	
SWABIAN MARINATED POT ROAST	35
Beef Cheeks, Butter Spaetzle, Cabbage	
KING PRAWN	49
Yellow Beet Puree, Tarragon Vinaigrette, Aioli	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO	29
Egg Tagliatelle, Black Truffle, Parmesan	
KU'DAMM SCHNITZEL	35
Veal Fillet, Truffe Fries, Cranberries	

## ◆ DESSERTS ◆

CHOCOLATE MOUSSE	9
Original Beans 70%, Olive, Cocoa Crumble	
KAISERSCHMARRN	15
Fruit Confit, Candied Pecans, Vanilla Sauce	
CARAMEL CAKE	9
Caramel Biscuit, Sea Salt Crumbles, Chantilly Cream	

## ◆ DINNER ◆

SO - DO	16:00 - 22:00 Uhr
FR - SA	16:00 - 23:00 Uhr

Please ask our team about allergens and additives.