

## Unsere Getränkeempfehlungen zum Essen

**Merlot, im Barrique gereift, 2015, trocken**, Weingut Hiltz, Pfalz, Deutschland  
Gehaltvoller, tieferer Merlot aus dem Barrique-Fass. Feine Holzaromen paaren sich bei diesem Wein mit den merlottypischen samtig-weichen Aromen.  
Flasche 0,75 l · **29,90 EUR** · (14,0 % Vol.)

### **Volior Toro, Toro DOP – Spanien 2017, trocken**

Toro steht für kraftvolle und konzentrierte Weine. Auf einer Höhe von 670 Metern über dem Meeresspiegel gedeihen diese Tempranillo-Reben auf kargen, sandigen und steinhaltigen Böden. Die geringen Erträge lassen den Rebsaft umso konzentrierter werden. Der Wein reifte über 6 Monate in französischer Eiche. Der sehr dunkelrote Wein bietet im Bouquet intensive Aromen von Waldbeeren und sonnenreifen Schwarzkirschen, untermalt von würzigen, erdigen Noten, aber auch Karamell und Vanille. Am Gaumen setzt sich der selbstbewusste und kraftvolle Eindruck fort, rückgratgebende Tannine unterstreichen seine prägnante Persönlichkeit.  
Flasche 0,75 l · **29,90 EUR** · (14,5 % Vol.)

### **Chianti Classico DOCG, Le Regge, Toskana-Italien 2014, trocken**

Ein herrlicher Rotwein aus verschiedenen Sangiovese Trauben. Noten von Iris und roten Früchten. Harmonisch, frisch und samtig mit angenehmen Tanninen. Ausgebaut für 12 Monate im Barrique-Fass.  
Flasche 0,75 l · **39,90 EUR** · (14,0 % Vol.)

## Weißweinempfehlung

**Chardonnay Hochberg**, Weingut Strehn, Burgenland - Österreich 2018, trocken  
Dieser Wein wächst in für burgenländische Verhältnisse schwindelerregender Seehöhe von 300 Metern, auf für die Rebsorte idealtypischen Kalkböden. Die Trauben der dreißigjährigen Rebanlagen aus dem Burgund reifen am sonnenverwöhnten Südwesthang. Vergärung zu gleichen Teilen in Tonneaux und Stahltank – Honigmelone, Ananas und Biskuit. Feiner, cremiger Abgang.  
Flasche 0,75 l · **24,90 EUR** · (13,0 % Vol.)

## Aperitif

**TCW SPORTS Weihnachts-Prizz**  
Selbstgemachter Glühweinsirup mit trockenem Rotkäppchen-Sekt **0,22l · 4,90 EUR**

**TCW SPORTS Weihnachtsschnaps**  
Selbstgemachter Glühweinsirup mit Original russischem Wodka **4cl · 3,90 EUR**

**Prinz Alte Brände (alc. 41% Vol.)**; • Alte Zwetschke • Alte Marille • Alte Williams Birne  
Mild und angenehm fruchtig-süß mit einer feinen Holzfassnote – das ist der Geschmack der Alten Sorten von Prinz. Erfahrung, Freude am Tun und viel Geduld machen es möglich, diese besonderen Schnäpse aus dem Holzfass herzustellen. **4cl · 5,- EUR**



## Weihnachtliche Köstlichkeiten

im kochwerk.berlin

# 2021

Wir wünschen allen Gästen  
eine schöne Adventszeit, ein friedliches Weihnachtsfest  
und einen Guten Appetit







## Auf Vorbestellung



**Polnische Freiland-Gans (5.200g Rohgewicht)**  
mit allem was dazugehört; ausreichend für 4 Personen

**Dazu:** hausgemachter Rot- und Grünkohl (jeweils 600g)  
Orangensauce (500ml), 8 Kartoffelklößen (à 125g)

=> **98,00 EUR**

=> von allem die Hälfte für 2 Personen; **54,90 EUR**

**Deutsche Freiland-Gans (mindestens 5.000g Rohgewicht)**

mit allem was dazugehört; ausreichend für 4 Personen

**Dazu:** hausgemachter Rot- und Grünkohl (jeweils 600g)  
Orangensauce (500ml), 8 Kartoffelklößen (à 125g)

=> **149,00 EUR**

=> von allem die Hälfte für 2 Personen; **79,90 EUR**

### Extras zum Nachbestellen:

4 Klöße à 125g **4,90 EUR**

250ml Soße **3,90 EUR**

350g Rotkraut oder Grünkohl **4,50 EUR**



### Mönchshof Weihnachtsbier aus der Bügelflasche

Exklusiv nur von Oktober bis Dezember erhältlich, fiebert der wahre Feinschmecker in Sachen Bier diesem festlichen Genuss entgegen. Etwas dunkler in der Farbe mit einer dezenten Hopfennote ist das vollmundige Mönchshof Weihnachtsbier mit seinem besonders feinen Malzaroma nicht nur dem Namen nach ein edles „Festbier“, sondern eine besondere Bescherung von Mönchshof!

13,3% Stammwürze

5,6% Alkohol

Bügelflasche 0,5l => **3,90 EUR**

### Cremesuppe von der Pastinake,

Butter-Croutons, frische Petersilie, dazu reichen wir ofenfrisches Walnussbrot;

**7,90 EUR**

### Frische Tagliatelle (vegetarisch),

mit getrüffelten Waldpilzen, Pinienkernen und Parmesansplittern;

**14,90 EUR**

### Halbe Oldenburger Landente (950g),

Orangen-Jus, wahlweise mit Rotkraut oder Grünkohl,  
Kartoffelklößen und Semmelbutter;

**21,90 EUR**

### Geschmorte Keule von der Freiland-Gans (450g),

Orangen-Jus, wahlweise mit Rotkraut oder Grünkohl,  
Kartoffelklößen und Semmelbutter;

**24,90 EUR**

### Wildgulasch,

mit Portwein geschmort und mit Wildpreiselbeeren verfeinert,  
serviert mit Mandel-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln;

**19,90 EUR**

### Weihnachtssalat ‚Kochwerk‘

Gemischte winterliche Blattsalate mit einer Preiselbeer-Balsamico Vinaigrette mariniert, gerösteten Kürbiskernen, dazu reichen wir frisch gebackenes Walnussbrot, wahlweise

- mit Maishähnchenbrust **13,50 EUR**

- mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten **13,50 EUR**

### Weihnachtsdessert

Hausgemachtes Dessert aus unserer kochwerk.berlin-Weihnachtsküche;

**7,90 EUR**

### Unsere Geschenkidee zu Weihnachten:

Weihnachtsschnaps (30,0 % Vol.)

Hausgemachter Glühweinsirup mit Original  
Russischem Wodka

Als Geschenk in der Bügelflasche:

200ml **7,50 EUR**

300ml **9,50 EUR**

500ml **12,50 EUR**

