

SPEISEKARTE

LePopulaire

Café|Restaurant

BY KOFLER & KOMPANIE

Das Café | Restaurant „LePopulaire“

Das LePopulaire schafft einen Ort, der Kultur und kulinarischen Genuss vereint. Dazu gehört die internationale und kreative Küche von Kofler & Kompanie mit regionalen und saisonalen Spezialitäten ebenso wie ein vielfältiges Angebot an Kuchen und Torten.

Wo einst Könige und Prinzessinnen aus dem Hause Preußen residierten, bietet das ehemalige Prinzessinnenpalais mit seiner knapp 300-jährigen Geschichte eine perfekte Symbiose aus historischem Denkmal und modernisiertem Veranstaltungsort.

Restaurant-Reservierung & Event-Anfragen:

lepopulaire@koflerkompanie.com | Tel.: 030 2332177-92

Weitere Infos: www.koflerkompanie.com/restaurants/lepopulaire

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Montag	9.00 – 23.00 Uhr Küche bis 21.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Zahlungshinweis:

Wir akzeptieren alle gängigen Karten. Kreditkartenzahlung ab € 10.

FRÜHSTÜCK

French 2 Croissants Konfitüre Butter	€ 4,50
Vital Bowl Griechischer Joghurt Granola Beeren Müsli Superfood gerührter Quark	€ 7,00
Vegan Röstbrot Radieschen Avocado Marinierter Obstsalat aus Omas Weckglas	€ 7,50
Berlin Schippe Schusterjunge Apfelschwein Zwiebelmett Käse von Blohmeyer Senfgurke Plunder	€ 8,00
NY Style Pancakes Ahorn Sirup Beeren Toast Bio Rührei Pastrami Tomate Kräuter	€ 8,80
LePopulaire Rührei Frischkäse Räucherlachs Serranoschinken Käse von Blohmeyer Obstsalat Plunder	€ 9,90

VORSPEISEN & STARTER

Büffelmozzarella aus Brandenburg

Historische Tomate | Balsamico

€ 7,50

zusätzlich mit Beef Jerkey

€ 9,50

BBQ Maispoularde

Mango Humus | Papadam | Koriander

€ 8,80

Römersalat

Lachs-Tatar | Granny Smith | Fenchelsalat

€ 11,00

POKÉ POPULAIRE | CASUAL SUSHI

Beet It

€ 8,00

Rote Bete | Macadamia | Kiwi-Kokos Salsa (*vegan*)

Yuzu Lomi Lomi

€ 9,60

Lachs | Edamame | Mango

SALAT BOWLS

Große Bowl

Blattsalate | Wildkräuter | Pfirsich | Lauch-Croûtons

€ 7,00

Kreieren Sie Ihre persönliche Superfood-Bowl:

Pilze | Röstaromen | Zitronenthymian

€ 10,00

Rinderfiletspitzen | Umami

€ 14,50

Gambas³ | Grill | Leib und Seele

€ 17,50

HAUPTSPESIEN

SAISONAL

Kürbis³ Samtsuppe € 8,00
Emulsion vom steirischem Kürbiskern-Öl | Süßkartoffel Chips

Geschmorter Kürbis € 10,50
Süß-saurer Senf Kohl | Walnusskrokant

PASTA

Pappardelle | Kräutersaitlinge € 12,50

Drachennudeln | geschmolzenes Rinderragout € 13,50

FISCH

Lachs Forelle € 18,50
Erbsen-Minz Püree | Safran

Filet vom Wolfsbarsch € 22,00
Artischocken | Rauchpaprika | Limonen-Risotto

FLEISCH

Geschmorte Ochsenbäckchen € 16,50
Berliner Schluppen | karamellierter Blumenkohl | crispy Maispüree

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 19,50
Preiselbeeren | Kartoffelsalat | Kapern | Zitrone

HAUPTSPEISEN EINLEGER

DRY AGED AUS DER REGION

Entrecôte

Ladies Cut | 120 Gramm € 26,00

Men´s Cut | 200 Gramm € 36,00

Rinderfilet vom Grill

Ladies Cut | 120 Gramm € 32,00

Men´s Cut | 200 Gramm € 42,00

Tomahawk Steak

ca. 1,4 kg | 2 Personen | 1 h Zubereitungszeit € 140,00

Beilagen im Sharing-Style serviert | 3 zur Wahl

Café de Paris Butter

Sauce Béarnaise- Mayonnaise

-

Kartoffelstapf mit Endivie

Rosmarinkartoffeln

-

Blattspinat mit Mandeln

Rauchpaprika

Rindfleisch Dry Aged - Rico Schlegel

Im Herbst 2012 wurde die True Wilderness von Rico Schlegel gegründet. Sitz der GmbH ist das norddeutsche Friesoythe zwischen Oldenburg und Cloppenburg – eine Gegend mit starker Tradition in der Rinderzucht. Die Kernkompetenz des inhabergeführten Handwerksbetriebs liegt in der Veredelung von deutschem Rindfleisch und der Herstellung von Dry Aged Beef in bester Qualität.

DESSERTS & KÄSE

DESSERTS

„Birne Helene“ € 6,50
Beerenstarkes Gin-Sorbet | Brombeere | Hibiskus | Wacholder

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern € 7,50
Sauerrahmeis | Himbeer-Crumble

KÄSE

*Das Beste aus deutschen Landen vom Käsemeister
Fritz Blohmeyer aus Berlin.*

St. Barbara
(Verbessert mit Sahne-Käse, 4 Monate gereift, cremig, würzig)

Das Alte Schaf
(Milchkäse würziger Schafskäse, min. 7 Monate gereift)

Antons Liebe
(Creamy Weichkäse mit Sahne, feiner Würze)

Blauweisser
(Creamy Blauschimmelkäse verbessert mit Camembert-Kulturen)

Trüffeltraum
(Creamy Brie mit Trüffel, cremig gefüllt, mit intensiver Trüffelnote)

Kleine Portion € 9,00
Große Portion € 15,00

LUNCH - SPECIALS

Healthy Drinks

Glas 0,2 l € 4,90

„GREEN POWER“ – Kopfsalat | Kiwi | Verbene

„BERRIES DELIGHT“ – Waldbeeren | Kräuter

VORSPEISE

Büffelmozzarella aus Brandenburg

Historische Tomate | Balsamico

HAUPTGÄNGE

- Bitte wählen Sie Ihren Favoriten:

Ravioli vom Mangold | Geschmorter Kürbis | marinierter Feldsalat

oder: Berliner Kalbs-Klopse | Pastinaken | Rote Bete

DESSERT

Crema Catalana | Blaubeeren

2 Gang Menü (Hauptgang & Dessert) € 14,00

3 Gang Menü € 19,00

Unsere Empfehlung dazu:

2017 Riesling

Dreissigacker | Rheinhessen | Deutschland Glas 0,1 l € 4,90

Flasche 0,75 l € 32,00

2017 Matsu

Tempranillo Toro Dop El Picaro | Spanien Glas 0,1 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 29,00

S N A C K S 11.00 – 18.00 UHR

SÜSSE SNACKS

Croissants Natur	€ 1,80
Croissant Nougat	€ 2,50
Berliner Pfannkuchen mit Himbeer-Johannisbeer-Füllung	€ 1,80
Marinierter Obstsalat Granola	€ 4,50
Pancakes Ahornsirup Beeren	€ 5,50

HERZHAFTE SNACKS

Berliner Schusterjungen mit frischem Zwiebelmett	€ 3,90
Berliner Schusterjungen Sülze Gewürzgurkenrelish	€ 3,90
Currywurst mit Schrippe	€ 4,50

SANDWICHES & SALATE

Focaccia	€ 5,90
Tomatencrème Rucola gegrilltes Gemüse Halloumi	
Flagueline	€ 6,50
Mojo verde Putenpastrami Maissalsa	
Bulgursalat	€ 5,50
Kräuter Granatapfel Harissa Zucchini Paprika	

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Feiern Sie Ihren Event exklusiv im PalaisPopulaire

Kreieren Sie mit uns, Kofler & Kompanie – Betreiber des Restaurants, einzigartige kulinarische Momente für Ihre Gäste. Das stilvoll moderne Ambiente bietet einen eleganten Rahmen für Corporate Events mit gesetztem Dinner oder Empfängen mit köstlichem Fingerfood, gern auch mit exklusiven Führungen durch die Ausstellungen. Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis. Sprechen Sie uns an!

Restaurant-Reservierungen & Event-Anfragen:

Café | Restaurant LePopulaire
by Kofler & Kompanie
Unter den Linden 5
10117 Berlin

lepopulaire@koflerkompanie.com | Tel.: 030 2332177-92

Weitere Infos unter:

www.koflerkompanie.com/restaurants/lepopulaire

Über den Betreiber Kofler & Kompanie

Als kulinarischer Wegweiser und mehrfach prämiert für innovative Food-Konzepte ist Kofler & Kompanie Ihr Experte für kulinarische Genussmomente.

Mit Standorten in den fünf größten deutschen Städten sowie in UK, Portugal, China, Russland und Brasilien bietet das Premium-Cateringunternehmen Lösungen im Bereich Event Catering, Gastronomie & Sports Hospitality.

KOFLER
& KOMPANIE