



R E S T A U R A N T
B E H R E N S

VORSPEISEN

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse auf
Tomaten-Lauch-Schaumsüppchen € 9,90

Burrata - confierter Cherrytomate, knackiger
Salat mit karamellisierten Walnüssen,
Kräuter-Croutons und Rucola € 11,90

Nizza Salat - konfiertes Hühnerbrust, Gurke,
Croutons, Anchovies, Parmesan, Mix-Salat,
Cherrytomaten, Zitrus-Kräuter-Vinaigrette € 14,90

HAUPTGERICHTE

Kalbsschnitzel mit Berliner Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitrone € 16,90

Geschmorte Rinderschulter vom
Brandenburger Jungbullen € 18,90
oder

Gegrillte Maispoularde € 17,90
oder

Karamellisiertes Zanderfilet € 18,90
oder

24 Stunden marinierte Aubergine gebacken € 16,90

mit gerösteten Austernpilzen, Sauce
Hollandaise, Kartoffelstampf mit Kerbelgrün

DESSERT

Hausgemachte Creme Brulee mit
Waldbeerenragout und frischer Minze € 6,90



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY



RESTAURANT
BEHRENS

3-Gang Lunch-Menü

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Burrata mit confierter Cherrytomate, knackiger Salat
mit karamellisierten Walnüssen, Kräuter-Croutons und
Rucola

oder

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten-
Lauch-Schaumsüppchen

HAUPTGANG ZUR WAHL

Karamellisiertes Zanderfilet

mit gerösteten Austernpilzen, Sauce Hollandaise auf
Kartoffelstampf mit Kerbelgrün

DESSERT

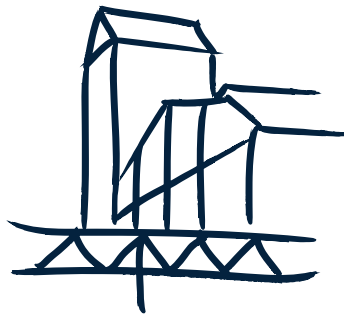
Hausgemachte Creme Brulee mit
Waldbeerenragout und frischer Minze

€ 24,90 *



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

* 2-Gang Lunch-Menü € 19,90



R E S T A U R A N T
B E H R E N S

3-Gang Lunch-Menü

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Burrata mit confierter Cherrytomate, knackiger Salat
mit karamellisierten Walnüssen, Kräuter-Croutons und
Rucola

oder

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten-
Lauch-Schaumsüppchen

HAUPTGANG ZUR WAHL

Geschmorte Rinderschulter
vom Brandenburger Jungbullen

oder

Gegrillte Maispoularde

in Thymianjus, gerösteten Austernpilzen, Sauce
Hollandaise auf Kartoffelstampf mit Kerbelgrün

DESSERT

Hausgemachte Creme Brulee mit
Waldbeerenragout und frischer Minze

€ 24,90 *



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

* 2-Gang Lunch-Menü € 19,90



R E S T A U R A N T
B E H R E N S

3-Gang Veggie-Lunch-Menü

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Burrata mit confierter Cherrytomate, knackiger Salat
mit karamellisierten Walnüssen, Kräuter-CROUTONS und
Rucola

oder

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten-
Lauch-Schaumsüppchen

HAUPTGANG ZUR WAHL

24 Stunden marinierte Aubergine gebacken

mit gerösteten Austernpilzen, Sauce Hollandaise auf
Kartoffelstampf mit Kerbelgrün

DESSERT

Hausgemachte Creme Brulee mit
Waldbeerenragout und frischer Minze

€ 22,90 *



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

* 2-Gang Lunch-Menü € 17,90