



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

## **VORSPEISEN**

Winterliche Maronensuppe € 9,90  
mit Zimt-Croutons und Gartenkresse

Cantinerie Salat mit Burrata, Rote Beete, € 9,90  
Cherrytomaten, Rettichsprossen,  
getrockneten Tomaten und Rote Beete-  
Dijonsenf-Dressing

## **KLASSIKER**

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

## **HAUPTGERICHTE**

Aromatisierte Garnele € 16,90

oder

Geschmorter Sellerie € 16,90

oder

Gebackene Aubergine

auf Steckrübenpüree mit gratinierter € 16,90  
Kartoffel, Feldsalat und Pilz-Jus



**CANTINERIE**  
MODERN · LOCAL · EATERY



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

## HAUPTGERICHTE

geschmorte Rinderschulter vom  
Brandenburger Jungbullen **€ 18,90**

oder

geröstete Wachtelbrust **€ 18,90**

oder

kurz gebratene Lammhüfte **€ 18,90**

auf Steckrübenpüree mit gratinierter  
Kartoffel, Feldsalat und Thymian-Jus

## DESSERT

Fluffiger Bratapfel-Schmarren **€ 6,90**  
mit Vanilleeis



**CANTINERIE**  
MODERN · LOCAL · EATERY



**CANTINERIE**  
MODERN · LOCAL · EATERY



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

## **Herzlich willkommen im Restaurant Behrens**

Genießen Sie einen gemütlichen und entspannten Mittag im Restaurant Behrens mit einem 3-Gänge-Menü der gehobenen Küche.

Vorspeise, Hauptgericht sowie Dessert sind perfekt aufeinander abgestimmt und werden von uns aus erlesenen Zutaten frisch zubereitet.

Wählen Sie einfach nach Ihren persönlichen Vorlieben Ihre Lieblingsgerichte aus.

Passend zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen einen Kaffee oder Espresso.

**3-Gang-Menü für € 24,90**



**CANTINERIE**  
MODERN · LOCAL · EATERY