



RESTAURANT
BEHRENS

VORSPEISEN

Cremige Kürbissuppe mit Erbsensprossen
und Balsamico Reduktion € 9,90

Kleiner Salat mit Feigen, Feta,
karamellisierten Pekannüssen, Tomaten,
Croutons und Honig-Senf Dressing € 9,90

KLASSIKER

Knackiger Herbstsalat – Scamorza,
Büffelmozzarella, Chicoree, Kirschtomaten,
Rucola und Wald-Honig-Dressing € 14,90

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



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

kurz gebratenes Entrecote **€ 18,90**

oder

geröstetes Zanderfilet **€ 18,90**

oder

24 Stunden marinierte Aubergine gebacken **€ 16,90**

oder

auf der Haut gebratene Maispouardenbrust **€ 16,90**

auf provenzalischem Kartoffelstampf mit
geröstetem Rosenkohl und Sauce Bernaise

DESSERT

Karamellierte Ananas auf Kokos Panna Cotta
mit Nusscrunch und frischer Minze

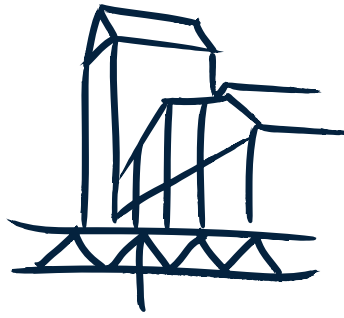
€ 6,90



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