



RESTAURANT
BEHRENS

Thunfischsteak € 24,90
mit Spargel-Chili-Ragout, Remoulade und Bratkartoffeln

Geschmorte Rinderschulter € 17,90
mit Thymianjus und Kartoffel-Fenchel-Ragout

Spargel € 14,90
mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Mango Curry € 14,90
mit Hähnchen oder Tofu, Reis, Karotten, Zucchini,
China Kohl, Poke Salat, Brokkoli, Koriander, Chili und Lauchzwiebeln

Schnitzel Wiener Art € 14,90
mit Pommes frites, Preiselbeeren, Zitrone und Salattopping

oder

mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise € 19,90



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY



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

Softs

Mineralwasser - still oder prickelnd - 0,2 l	€ 2,-
Mineralwasser - still oder prickelnd - 0,75 l	€ 5,-
Bionade - diverse Sorten - 0,33 l	€ 3,-
Hausgemachter Eistee - 0,33 l	€ 3,50

Bier

Berliner Pilsner - auch alkoholfrei - 0,33 l	€ 3,50
Erdinger - auch alkoholfrei - 0,5 l	€ 4,50

Wein

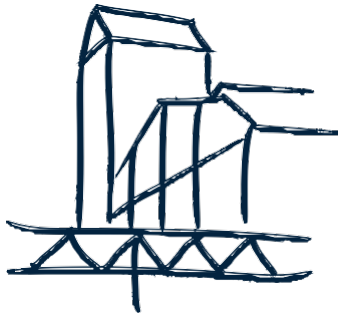
Rotwein - Primitivo Salento 0,1 l	€ 5,-
Weißwein - Falanghina 0,1 l	€ 5,-
Weißweinschorle 0,2 l	€ 5,-
Flasche Wein 0,75 l	€ 29,-

Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,-
Cappuchino	€ 3,-
Cafe Crema	€ 2,-
Frischer Ingwer	€ 3,50
Frische Minze	€ 3,50



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY



RESTAURANT
BEHRENS

Vielen Dank für
Ihren Besuch.



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY



RESTAURANT
BEHRENS

Tagesspezial € 14,90

- bitte fragen sie beim Service nach -

Thunfisch Tatar € 16,90

mit Mango-Dip, Koriander, Chili, Sesam,
Kresse und Roten Zwiebeln

Frühjahrs Bowl € 14,90

mit Avocado, Bio-Quinoa, Fetakäse,
karamellisierten Walnüssen, Frühlingslauch, Rucola
und leichtem Joghurt-Dressing

Kumpir Chicken mit Spargel € 14,90

Butter, Edamer, Kräuterquark, Cous Cous,
in Butter geschwenkter Spargel, gerösteten Mandelstiften,
Frühlingszwiebeln und Granatapfelsirup



CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY