

Regent Barbecue



Genießen Sie jeden Donnerstag von 18 bis 22 Uhr unser „Regent Barbecue“ auf unserer Sommerterrasse „Summer Lounge Orange“ u.a. mit Lammkotelett, Gemüsespieß, Berliner Würstchen, Doradenfilet, Entrecôte und Salaten sowie gegrilltem Brot.

Sie haben die Wahl: "Barbecue à la carte" oder unser "Barbecue all in".

Every Thursday from 6 to 10 pm we offer our „Regent Barbecue“ at our „Summer Lounge Orange“ e.g. with lamb chops, vegetable spits, Berlin grilled sausages, fillet of sea bream, entrecôte grilled bread and salads.

You have the choice: "Barbecue à la carte" or "Barbecue all in".

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Regent Barbecue

Barbecue „à la carte“

2 Stk. Lammkoteletts	22.00 €
3 Stk. Berliner Grillwürstchen	9.00 €
1 Stk. Gemüsespiess	8.00€
1 Dorade (filetiert)	16.00 €
1 Stk. Irisches Entrecôte (160g)	22.00 €
Div. Salate	Je 6.50 €
Div. Dip´s	Je 1.50 €

Regent Barbecue „all in“

59.00 €

jeweils ein Stück Grillgut inkl. Salate und Dips Ihrer Wahl

One item each, incl. all salads and dips

Grilled Regent Burger

20.00 €

Guacamole, würzige Tomatensalsa, Bacon

marinierte rote Zwiebeln und Koriandergrün

Guacamole, spicy tomato salsa, bacon,

marinated red onions and coriander leaves

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

TAGESKARTE | 11.00 Uhr - 23.00 Uhr

ALL DAY DINING | 11.00 a.m - 11.00 p.m

Inhaltsverzeichnis

Content

Snacks	2
Suppen & Salate <i>Soups & Salads</i>	3
Fisch & Fleisch <i>Fish & Meat</i>	4
Regionale Spezialitäten & Pasta <i>Regional Specialities & Pasta</i>	5
Eis & Sorbet <i>Ice & Sherbet</i>	6
Desserts	7

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Snacks

Geröstetes Vollkornbrot mit geräuchertem Havelaal und Schnittlauchrührei <i>Roasted whole wheat bread with smoked eel and scrambled egg with chives</i>	18.00 €
Clubsandwich mit gegrillter Hühnerbrust, Ei, Speck Tomate, Cocktailsauce, Pommes Frites und Salat <i>Club sandwich with grilled chicken breast, egg, bacon tomato, cocktail sauce, French fries and salad</i>	24.00 €
Gegrillter Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites und Salat <i>Grilled hamburger or cheeseburger with French fries and salad</i>	24.00 €
Cocktail vom bretonischen Hummer Piemontkirsche und Toast <i>Cocktail of Breton lobster Piemont cherry and toast</i>	44.00 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne und Toastbrot <i>Smoked salmon with cream of horseradish and toast</i>	20.00 €
Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan <i>Carpaccio of beef with pine nuts and Parmesan</i>	35.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Suppen & Salate

Soups & Salads

Suppen | *Soups* 14.00 €

Tagessuppe

Soup of the day

Kraftbrühe von Rind, Perlhuhn oder Gemüse 16.00 €

mit Kräuterflädle

Bouillon of beef, guinea fowl or vegetables

with herb-crêpes

Salate | *Salads*

Gemischter Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette 14.00 €

Mixed leaf salad with homemade vinaigrette

Gemischter Blattsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse 18.00 €

und hausgemachter Vinaigrette

Mixed leaf salad with marinated goat cheese and homemade vinaigrette

Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons 14.00 €

Caesar salad with Parmesan and croûtons

wahlweise zu allen Salaten: | *optional to all salads:*

- gegrillte Poulardenbrust +10.00 €

grilled slices of chicken breast

- drei gebackene Gambas +15.00 €

three deep fried prawns

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto 16.00 €

Tomato-mozzarella-salad with pesto

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

Fisch | *Fish*

Geröstetes Filet vom Kabeljau 35.00 €
mit Kräuterseitlingen, Spinat und Hummerschaum

Roasted fillet of Atlantic cod with boletus, spinach and foam of lobster

Pflasterstein vom Lachs mit Pak Choy, Ingwerjoghurt 37.00 €
und Sojasauce

Pavé of salmon with pak choy, ginger and soy sauce

Fleisch | *Meat*

Wiener Schnitzel 24.00 €
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Viennese Schnitzel with fried potatoes and mixed salad

Lammkoteletts 36.00 €
mit Stampfkartoffeln und geschmorten Strauchtomaten

Lamb chops with mashed potatoes and stewed tomatoes

250g Filet vom US Rind 76.00 €
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln und Thousand-Island-Butter

250g Fillet of US beef

with mixed vegetables, fried potatoes and Thousand-Island-butter

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Regionale Spezialitäten & Pasta

Regional Specialities & Pasta

Regionale Spezialitäten | *Regional Specialities*

Berliner Backfisch mit Speck-Kartoffelsalat 22.00 €

und Remouladensauce

Deep fried fish „Berlin“ style with bacon-potato salad

and remoulade sauce

Currywurstchen mit Pommes Frites und gemischtem Salat 18.00 €

Curry sausages with French fries and mixed salad

Pasta | *Pasta*

Penne mit Poulardenbrust und Rahmpilzen 24.00 €

Penne with chicken breast and creamy mushrooms

Tagliolini „Salt 'n' Pepper“ 26.00 €

mit 4 gegrillten Scampi, Chili und Koriander

Tagliolini “Salt 'n' Pepper“

with 4 grilled scampi, chili and coriander

Tagliolini „all' arrabiata“ 18.00 €

mit würziger Tomatensauce, getrockneten Tomaten

und Parmesan

Tagliolini “all' arrabiata“

with spicy tomato sauce, dried tomatos and parmesan

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Eis & Sorbet

Ice & Sherbet

Eis | *Ice*

Pro Kugel | *per scoop*

3.50 €

Tahiti Vanille

Tahiti vanilla

Italienische Edelbitterschokolade

Italien noble bitter chocolate

Geröstete sizilianische Pistazie

Roasted sicilian pistachios

Griechischer Joghurt

Greece yoghurt

Sorbet | *Sherbet*

Erdbeere-Minze

Strawberry-mint

Himbeer-Rose

Raspberry-rose

Andalusische Zitrone

Andalusian lemon

Passionsfruchtknusper-Pfeffer

Passionfruit crunchy-pepper

Mango-Limettenblatt

Mango-lime leaves

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*

Desserts

Desserts

Kaffee-Kakao-Crème mit Vanillesauce 14.00 €

Cream of coffee and cocoa with vanilla sauce

Klassisch gebrannte Crème brûlée 14.00 €

Traditional crème brûlée

Salat von frischen Früchten 14.00 €

Salad of fresh fruits

Marinierte Beeren mit Vanille, Ahornsirup und Joghurtsorbet 14.00 €

Marinate berries with vanilla, maple syrup and yogurt sherbet

Eis und Sorbet | Ice cream and sherbet

mit frischen Beeren und Himbeercoulis 9.50 €

with fresh berries and raspberry-coulis

mit frischen Früchten und Mangosauce 9.50 €

with fresh fruits and mango sauce

Saucen | Sauces

Schokolade, Karamell, Mango, Erdbeere, Vanille 3.50 €

Chocolate, caramel, mango, strawberry, vanilla

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and incl. VAT.*