Unsere festlichen Weihnachtsspezialitäten

Edizione di Natale – Nur für kurze Zeit erhältlich

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Fegato d'Oca – Gebratene Gänseleber · 17,90 €
Gebratene Gänseleber auf Apfelspalten mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Creme.

Fegato di Vitello al Balsamico · 16,90 €
Gebratene Kalbsleber in Balsamico auf Rucolasalat mit Parmesansplittern.

PIATTI PRINCIPALI – WEIHNACHTLICHE HAUPTGERICHTE

Coscia d'Oca Arrosto – Gänsekeule · 28,90 €
Knusprige Gänsekeule mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Gänsesoße

Coscia d'Anatra all'Arancia – Entenkeule · 24,90 €
Gebratene Entenkeule mit feiner Orangensauce, Kartoffelgratin und Apfelrotkohl.

Petto d'Anatra – Entenbrust · 26,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotwein-Kastaniensoße, Kartoffelgratin und Apfelrotkohl.

Ossobuco alla Milanese · 27,90 €
Zart geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art, Kartoffelpüree und Gemüse.

🎄 WEIHNACHTEN EXTRA 🎄

KÜRBISCREMESUPPE *3,1,8*

Cremige Suppe aus Hokaido Kürbis mit Muskatnuss verfeinert mit Kruttons und geröstete Kürbiskerne

8,50

KASTANIENCREMESUPPE

mit Rosmarinkruttons und Sahne

7,00

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Parmesanflocken, Champignons mit Zitronenvinaigrette

15,50

KÜRBISSALAT *3,7*

Buntsalat mit Geröstete Kürbis, Cannellini Bohnen, Gorgonzola und Walnüssen mit Zitronen-Orange Vinaigrette

16,50

RAVIOLONI REH/TRÜFFEL *1,3*

Mit Reh und Trüffel gefüllte Nudeln in feiner Krauter-Weissweinsoße

17,50

KÜRBISGNOCCHI *1,3*

Gnocchi gefüll mit Kürbis in Salbei-Butter

16,50

CAPELLACCI MIT ROTE BEETE TEIG *1,3,7*

Mit Wildschwein und Apfel Gefüllte Nudeln in Rote Beete/Sahne Creme

18,50

KALBSLEBER *1,8,3,7*

Kalbsleber in Salbei/Butter mit Kartffelpüre und Spinat

25,50

ALLERGENE 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | 2 Eier | 3 Milch | Laktose 4 Fisch | 5 Krebstiere 6 Weichtiere | 7 Schalenfrüchte / Nüsse 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Soja | 11 Schwefeldioxid / Sulfite | 12 Sesam | 13 Lupinen | 14 Erdnüsse

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Wir lieben Pizza, Genuss und gute Gesellschaft!

Warum wir den Namen LUISE behalten?

Unser Restaurant liegt an der Luisenpromenade in Köpenick – einem Ort, der seit jeher für Begegnung, Spaziergänge, Genuss und Verweilen am Wasser steht. Der Name LUISE ist Teil dieser Geschichte.

Mit unserem neuen Restaurantkonzept beginnen wir ein neues Kapitel – mediterrane Küche, modernes Handwerk, neue Energie. Doch wir glauben: Ein Neuanfang wird stärker, wenn er seine Wurzeln kennt. Deshalb behalten wir den Namen LUISE. Aus Respekt vor dem Ort. Aus Verbundenheit mit Köpenick.

LUISE bleibt. Aber sie isst jetzt mediterran.

Restaurant Luise - Alt-Köpenick 20, 12555 Berlin, www.restaurant-luise-berlin.de, info@restaurant-luise-berlin.de, 030 64 32 97 77

MINESTRONE 8

Hausgemachte Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison

7,00 €

TOMATENSUPPE

Täglich frisch zubereitet

7,50 €

FISCHSUPPE

Hausgemachte Fisch und Meeresfrüchtesuppe

15,90

FOCACCIA *1,3*

Mit Rosmarin, etwas Tomatensauce, Parmigiano und Olivenöl

9,00 €

BRUSCHETTA 4,2,1

Drei Bruschette aus hausgemachtem Brot.

5,50 €

GEMISCHTER SALAT *9, 11*

Saisonale Blattsalate mit feinem Balsamico-Dressing, dazu bunte Tomaten und Tropea-Zwiebeln

7,90 €

RUCOLASALAT 3

Rucola, Cherrytomaten, gehobelter Parmesan, Champignons und Kürbiskerne

12,90 €

INSALATA CON TONNO 4,5,6,8

Gemischter Salat mit Thunfisch und Balsamico-Vinaigrette

13,90 €

VITELLO TONNATO 2,4

Hauchzart geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

15,50 €

CHAMPIGNONS 3

mit Spinat gefüllt, mit Gorgonzola und Parmesan überbacken

11,90 €

LUISE PLATTE *3,1,4,2,9*

Südtiroler Speck, Burrata, Vitello Tonnato, gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Rote-Bete-Carpaccio, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven.

22,90 €

1, 3, 7

BURRATA

auf geröstetem Brot mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto

13,50 €

ROTE-BETE-CARPACCIO *3,9,11 mit Rucola, Pinienkernen, Parmesanflocken und Senf-Zitronen-Vinaigrette*

12,90 €

ANTIPASTO VERDURE

mit eingelegten Zucchini, Auberginen, bunter Paprika, wildem Brokkoli, getrockneten Tomaten und geröstetem Kürbis

14,90 €

ALLERGENE: 1 Weizen | 2 Eier | 3 Milch (einschl. Laktose) | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere | 7 Schalenfrüchte 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Soja | 11 Schwefeldioxid / Sulfite | 12 Sesam | 13 Lupinen | 14 Erdnüsse

Suppe, Salate, Focaccia & Antipasti

POMODORO 1,2,3

Maccheroni (frische Pasta) mit passierten San-Marzano-Tomaten und wildem Basilikum.

10,50 €

BROKKOLI *1,2,3,4*

Maccheroni (frische Pasta) mit Gorgonzola, Brokkoli und Pecorino (Schafskäse, 12 Monate gereift).

14,50 €

AUBERGINE *1,3*

Maccheroni (frische Pasta) mit frittierten Auberginen, fruchtiger Tomatensauce, frischem Basilikum und herzhaftem Ricotta-Salata-Käse.

14,50 €

LASAGNE **BOLOGNESE** *1,2,3,8*

Hausgemachte Lasagne nach Bologneser Art.

16,50 €

RAVIOLI 1,2,3

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in San-Marzano-Tomatensoße mit Parmesanflocken.

16,50 €

RAGÙ ALLA BOLOGNESE *1*

Tagliatelle mit hausgemachtem Rinderragout nach Bologneser Art.

15,50 €

SALMONE/SCAMPI 1,4,5

Tagliatelle mit Scampi und Lachs in Weißweinsoße mit bunten Cherrytomaten.

19,90 €

BIANCA*1,3*

Tagliatelle mit Champignons und Schweinefilet in Sahnesoße.

14,90 €

TAGLIATELLE 1,4,5,6

mit Lachs und Spinat in Hummersoße

17,90 €

PASTA

ALLERGENE: 1 Weizen | 2 Eier | 3 Milch (einschl. Laktose) | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere | 7 Schalenfrüchte 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Soja | 11 Schwefeldioxid / Sulfite | 12 Sesam | 13 Lupinen | 14 Erdnüsse

MARGHERITA *1,3*

Tomatensauce aus San-Marzano-DOP-Tomaten, frischer Basilikum, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

12,00 €

NDUJA *1,3, 11*

Tomatensauce aus San-Marzano-Tomaten, würzige kalabrische Streichsalami, rote Tropea-Zwiebeln, scharfe Chili-Creme, schwarze Oliven, Parmesan und Fior-di-Latte-Mozzarella.

15,90 €

TONNO *1,3,4*

Mediterraner Thunfisch, rote Tropea-Zwiebeln, frischer Basilikum, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

16,90 €

PALERMITANA *1,3*

Gegrillte Auberginen, Rucola, cremige Burrata aus Büffelmilch, frisch gehobelter Parmesan, Basilikum und natives Olivenöl extra.

16,50 €

SPECK E RUCOLA *1,3*

Parmesan-Focaccia mit nativem Olivenöl extra und Meersalz, würzigem Rucola, Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Creme aus halbgetrockneten gelben Kirschtomaten und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano.

18,00 €

COTTO E FUNGHI *1, 3*

Kochschinken, Champignons, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), frischer Basilikum, Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

15,50 €

4 STAGIONI VEGANE BIO *1*

Tropea-Zwiebeln, wilder neapolitanischer Brokkoli, Champignons, schwarze Oliven aus Gaeta und Artischockenherzen.

15,50 €

SALAME *1,3*

Tomatensauce aus San-Marzano-DOP-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und Salame Napoli.

14,50 €

FRUTTI DI MARE

Mit Meeresfrüchten, Garnelen und Knoblauch

18,90

Pecorino Romano 2,00 € | Parmigiano Reggiano 3,00 € | Fior di Latte 3,00 € | Bufala 4,00 € | Sardellen 3,00 €

Thunfisch 4,00 € | Tropea-Zwiebeln 2,00 € | Schwarze Oliven 2,00 € | Kapern 1,00 € | Villani Grill-Kochschinken 3,00 €

PIZZA

ALLERGENE: 1 Weizen | 2 Eier | 3 Milch (einschl. Laktose) | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere | 7 Schalenfrüchte 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Soja | 11 Schwefeldioxid / Sulfite | 12 Sesam | 13 Lupinen | 14 Erdnüsse

FLEISCH

SCALOPPINE AI FUNGHI 1

Dünne Scheiben vom Landschwein in Champignonsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat.

22,50 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 3,1

Dünne Scheiben mit Salbei und Tiroler Speck in Weißweinsoße mit Rosmarinkartoffeln und Spinat.

24,50 €

KALBSBÄCKCHEN 3,8

Zart geschmort, auf Kartoffelpüree und Spinat.

29,50 €

ENTRECÔTE VOM GRILL 3

auf Rucolasalat mit Parmesanflocken, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

28,50 €

FISCH

BRANZINO AL VINO BIANCO 4,11

Wolfsbarschfilet in Weißweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat.

24,50

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA 6,4,5

Gegrillte Fischplatte mit Lachs, Wolfsbarsch und Garnelen

31,50 €

FILETTO DI SALMONE 4,9

Lachsfilet in Pommery-Senf-Zitronensoße, dazu Kartoffelpüree und Spinat.

26,50 €

SCAMPI AL VINO BIANCO 5

Scampi in Weißweinsoße mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und schwarzem Pfeffer. Mit gemischtem Salat.

27,50 €

DESSERT

TIRAMISU 1,2,3

Mascarponecreme, Espresso, Amaretto Löffelbiskuit und Kakao

7,00 €

HEIDELBEER-CHEESECAKE 1,2,3

Cremiger Frischkäsekuchen nach New Yorker Art auf knusprigem Biskuitboden.

8,50 €

KUGELEIS (Vanille: 3 / Zitronensorbet)

2,50 €

PANNA COTTA 3

mit Heidelbeeren und Mangopüree

7,00 €

FEIGEN 3

mit Cognac flambiert, dazu Vanilleeis

8,00 €

TORTINO AL CIOCCOLATO 3

Heißes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis

9,00 €

AFFOGATO 3

Vanilleeis mit Espresso

6,50 €

ALLERGENE: 1 Weizen | 2 Eier | 3 Milch (einschl. Laktose) | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere | 7 Schalenfrüchte 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Soja | 11 Schwefeldioxid / Sulfite | 12 Sesam | 13 Lupinen | 14 Erdnüsse

FLEISCH, FISCH UND DESSERTS