



Walden

Speisenkarte

Restauration "Walden"
Inhaber: Mathias Beck
Choriner Str. 35, 10435 Berlin
Tel.: 030 / 4490025
Email : info@walden-restauration.com

We prepare and serve meals daily from 5 pm to 11.30 pm.
Please mind also our additional offers at the menutable beside the bar.

Starters / Vorspeisen

Garlic baguette – *Knoblauchbaguette* 2,50€

A bowl of olives – *Schälchen Oliven* 2,00€

Crostini (toastet bread) with tapenade and bruschetta - *Crostini mit Tapenade und Bruschetta* 3,50€

Small meatballs with Russian sauce – *Minibouletten mit russischer Sosse* 4,50€

Cheese plate with olives – *Käseteller mit Oliven* 6,50€

Warmed up goat's cheese in a jamon serrano coat with salad ^(3,4) –
Warmer Ziegenkäse im Serranomantel auf buntem Salat^(3,4) 6,70€

Soups/ Suppen

Small / big

Green peas-soup with mint and croutons – *Grüne Erbsensuppe mit Minze* 2,40€ / 3,80€

Soljanka (thick, spicy and sour soup in the Russian and Ukraine kitchen) – *Soljanka* 2,50€ / 4,00€

Please consult the evening menu for our special offers

Salads / Salate

Mixed salad plate with mustard vinaigrette or herb-yogurt-dressing:
Gemischter Salatteller mit Senfvinaigrette oder Kräuterjoghurdressing:

▶ Naturel - *Natur* 6,90€

▶ with sheep's milk cheese or mozzarella – *mit Schafskäse oder Mozzarella* 7,50€

▶ with fried chicken liver and rosemary – *mit gebratener Geflügelleber in Rosmarin* 8,20€

▶ with fried duckling breast – *mit gebratenen Entenbruststreifen* 9,80 €

Vegetables / Gemüse

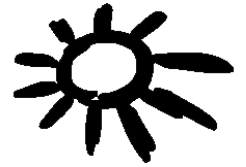
Fried aubergine baked with mozzarella topping, tomato and pesto –
Gebratene Aubergine überbacken mit Mozzarella, Tomate und Pesto 6,80€

Thin buckweath pancakes filled with

▶ sheep's milk cheese and spinach – *Schafskäse- und Blattspinatfüllung* 6,90€

sweet pepper with cous-cous and cream cheese of tomato sauce –
Paprika mit Cous-Cous-Frischkäsefüllung auf Tomaten-Basilikumrahm 7,30€

Bean- pear- brie(cheese)- pan with fried potatoes –
Bohnen-, Birnen-, Briepfanne mit gebratenen Kartoffelecken 7,50€



Homemade noodles/ *Hausgemachte Nudeln*

Please consult the evening menu for our special offers

Homemade noodle pastry cases / *Hausgemachte Nudeltaschen*

With Sardinian sauce or sour cream and filled with:
Mit sardischer Tomatensauce oder Sauerrahm und Füllung aus:

- ▶ goat's cheese and potatoes – *Ziegenkäse-Kartoffelfüllung* 8,00€
- ▶ minced meat – *Hackfleisch* 8,00€

Fish dishes/ *Fisch*

Matjes herring home-made-style (with onions, apple, gherkin and sour cream) with fried potatoes ^(1,2) -
Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln ^(1,2) 6,50€

Fried Fillet Salmon with sweet limes-herbs cream sauce and homemade noodles –
Gebratenes Lachsfilet in Limetten-Kräuterrahm auf Bandnudeln 10,80€

Walden's classic / *Walden-Klassiker*

Homemade potato fritters with freshly salmon and avocado cream –
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit frisch gebratenem Lachs und Avocado-creme 9,80€

Sautés / *Kurzgebratenes*

Poultry liver in onion-apple-red wine sauce with buttered peas and mashed potatoes –
Geflügelleber in Apfel, Zwiebel-, Rotweinsauce mit Buttererbsen und Kartoffelpüree 8,80€

Crunchy small beef olives made of meat from the saddle of pork, filled with spinach
and sheep's milk cheese with bacon beans and mashed potatoes –
Knusprige Minirouladen vom Schweinerücken mit Spinat-Schafskäsefüllung, Speckbohnen und Kartoffelpüree 9,80€

Wiener Schnitzel with lukewarm potato salad or fried potatoes –
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln 12,60€

By your request we serve to all dishes a small portion of salad additionally 2,10 €

Dessert / *Dessert*

Blintschiki (sort of Russian pancakes) with vanilla quark and hot cherries –
Blintschiki mit Vanillequark und heißen Kirschen 4,50€

**Every Sunday we have from 12 am open with breakfast and lunch.
We offer buffets, catering services, and a service for your home party.**

All prices include a 19% VAT.

⁽¹⁾ Monosodium glutamate made from wheat, ⁽²⁾ Sodium benzoate, ⁽³⁾ Sodium nitrate, ⁽⁴⁾ Potassium nitrate