



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 midnight.
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* 4,00€

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

Soups/ Suppen

Small / big

Carrot-ginger-soup – *Möhren-Ingwersuppe* 2,20€ / 3,20€

Soljanka (thick, spicy and sour soup in the Russian and Ukraine kitchen) – *Soljanka* 2,30€ / 3,30€

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 Kräuterjoghurtdressing:

▶ Naturel - *Natur* 6,20€

▶ with sheep's milk cheese or mozzarella – *mit Schafskäse oder Mozzarella* 6,70€

▶ with fried chicken liver and rosemary – *mit gebratener Geflügelleber in Rosmarin* 7,20€

▶ with turkey goujons in a sesam paste coat – *mit Putenstreifen im Sesammantel* 7,20€

Vegetables / Gemüse

Gratined fennel with fried polenta – *Gratinierter Fenchel mit gebratener Polenta* 6,80€

Fried aubergine baked with mozzarella topping, tomato and pesto –
Gebratene Aubergine überbacken mit Mozzarella, Tomate und Pesto 5,50€

Bean- pear- brie(cheese)- pan with fried potatoes –
Bohnen-, Birnen-, Brie-panne mit gebratenen Kartoffelecken 6,80€

If you are not so hungry... / Für den kleinen Hunger

Cheese spaetzle (type of short, flat noodles esp. From south germany) with salad – *Käsespätzle mit Salat* 5,60€

Polenta with tomato and mozzarella au gratin –
Polenta mit Tomate und Mozzarella überbacken 5,70€

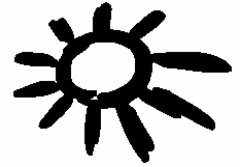
Warmed up goat's cheese in a jamon serrano coat with salad^(3,4) –
Warmer Ziegenkäse im Serranomantel auf buntem Salat^(3,4) 6,70€

Crêpes de Sarrasin with:

Thin buckweath pancakes filled with

▶ sheep's milk cheese and spinach – *Schafskäse- und Blattspinatfüllung* 5,70€

▶ ragout from aubergine and mozzarella – *Auberginenragout und Mozzarella* 5,70€



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* 7,00€
- ▶ minced meat– *Hackfleisch* 7,00€

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) 5,50€

Fillet from the cod with fried potatoes, tomatoes and olives –
Kabeljau nach Art von Celia-gebr. Kabeljau mit Kartoffel-Tomaten-Olivenpfanne 8,80€

Walden's classic / *Walden-Klassiker*

Homemade potato fritters with freshly salmon and avocado cream –
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit frisch gebratenem Lachs und Avocado-creme 8,80€

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 8,20€

Turkey steak à la Toscane with homemade noodles and mixed vegetables –
Putensteak toskanisch mit hausgemachten Nudeln und bunten Gemüsen 9,50€

Crunchy small beef olives made of meat from the saddle of pork, filled with arugula
and sheep's milk cheese with baconed beans and mashed potatoes –
Knusprige Miniroladen vom Schweinerücken mit Rucicola-Schafskäsefüllung, Speckbohnen und Kartoffelpüree 9,60€

Wiener Schnitzel with lukewarm potato salad or fried potatoes –
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln 11,50€

Rumpsteak with herb-butter and pommes duchesse (mashed potatoes gratinated) –
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Herzoginkartoffeln 11,90€

By your request we serve to all dishes a small portion of salad additionally 1,50 €

Dessert / *Dessert*

Kaiserschmarren (shredded pancake with sugar and raisins) with fruits – *Kaiserschmarrn mit Früchten* 3,70€

Blintschiki (sort of russian pancakes) with vanilla quark and hot cherries –

Blintschiki mit Vanillequark und heißen Kirschen 3,70€

Every Sunday we offer brunch from 10 am to 4 pm with coffee or tea included at 7,80 €. Except this we have separate rooms for your private party of all kinds as well 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