

# Walden



## Speisenkarte

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

**Notre cuisine est ouverte tous les jours de 17h00 à 24h00. Vous pouvez également consulter nos suggestions du jour au tableau noir à la droite du comptoir. Le service n'est pas compris dans les tarifs, merci de laisser un petit pourboire pour le personnel et les talentueux cuisiniers!**

### La mise en bouche / *Vorspeisen*

Baguette grillée au four frottée au beurre à l'ail– *Knoblauchbaguette* 2,50€

Coupelle d'olives marinées – *Schälchen Oliven* 2,00€

Crostini de Tapenade et de Bruschetta - *Crostini mit Tapenade und Bruscchetta* 3,50€

Petites boulettes de viandes à la sauce russe – *Minibouletten mit russischer Sosse* 4,00€

Assiette de fromage variés aux olives marinées– *Käseteller mit Oliven* 6,50€

### Nos soupes/ *Suppen* petit / grand

Soupe aux carottes et au gingembre – *Möhren-Ingwersuppe* 2,20€ / 3,20€

Soljanka (soupe typique russe à la viande et aux légumes tendres) – *Soljanka* 2,30€ / 3,30€

vous sont proposés sur le tableau noir avec les autres suggestions du jour

### Nos salades / *Salate*

Assiette de salades composées de saison assaisonnée à la vinaigrette de moutarde ou à la sauce-yaourt aux herbes fraîches :  
*Gemischter Salatteller mit Senfvinaigrette oder Kräuterjoghurtdressing:*  
nature - Natur 6,20€

avec fromage de brebis ou mozzarella – *mit Schafskäse oder Mozzarella* 6,70€

avec foies de volaille poêlés au romarin – *mit gebratener Geflügelleber in Rosmarin* 7,50€

avec escalope de dinde effilée poêlée en manteau de sésame – *mit Putenstreifen im Sesammantel* 7,50€

### Nos plats aux légumes / *Gemüse*

Gratin de fenouil et galettes de polenta à la poêle – *Gratinierter Fenchel mit gebratener Polenta* 6,80€

Gratin d'aubergines poêlées puis recouvertes de tomates et de mozzarella accompagnées de pesto frais –  
*Gebratene Aubergine überbacken mit Mozzarella, Tomate und Pesto* 5,50€

Poêlée d'haricots verts, de poires et de fromage de Brie, pommes de terre sautées en grosses frites –  
*Bohnen-, Birnen-, Briepfanne mit gebratenen Kartoffelecken* 6,80€

### Pour les petites faims / *Für den kleinen Hunger*

(nouilles à l'allemande poêlées au fromage fondue et oignons) avec salade verte – *Käsespätzle mit Salat* 5,60€

Part de polenta au four gratinée à la tomate et à la mozzarella –  
*Polenta mit Tomate und Mozzarella überbacken* 5,70€

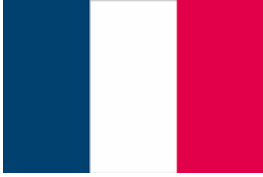
Fromage de chèvre frais enroulé dans du jambon-sec Serano sur salade composée <sup>(3,4)</sup> –  
*Warmer Ziegenkäse im Serranomantel auf buntem Salat<sup>(3,4)</sup>* 6,70€

Galettes de Sarrasin maison garnies de:

*Crêpes de sarrasin mit*

fromage de bebris et feuilles d'épinard – *Schafskäse- und Blattspinatfüllung* 5,70€

ragout d'aubergines et de mozzarella – *Auberginenragout und Mozzarella* 5,70€



### **Les tagliatelles fraîches maisons/ Hausgemachte Nudeln**

Les différents des pâtes fraîches en fonction des légumes et combinaisons de saison vous sont proposés sur le tableau noir avec les autres suggestions du jour

### **Les raviolis de pâtes fraîches maison / Hausgemachte Nudeltaschen**

Servies avec un coulis de tomates à la Sarde ou une sauce yaourt aigre douce, avec les garnitures suivantes:  
*Mit sardischer Tomatensauce oder Sauerrahm und Füllung aus:*

- ▶ Fromage de chèvre et pommes de terre – *Ziegenkäse-Kartoffelfüllung* 7,00€
- ▶ Viande hachée maison – *Hackfleisch* 7,00€

### **Nos Poissons/ Fisch**

Filet cru de hareng doux aux pommes lamelles sur lit de crème aux pommes de terre sautées et crudités <sup>(1,2)</sup> -  
*Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <sup>(1,2)</sup>* 5,50€

Filet de cabillaud avec de pommes de terre, tomates et olives  
*Kabeljau nach Art von Celia - gebr. Kabeljau auf Kartoffel-Tomaten-Olivenpfanne* 8,80€

### **La spécialité du Walden / Walden-Klassiker**

Grosse galette de pommes de terre maison aux oignons et son pavé de saumon frais grillé à la crème d'avocat –  
*Hausgemachte Kartoffelpuffer mit frisch gebratenem Lachs und Avocadocreme* 8,80€

### **Nos poêlées rapides / Kurzgebratenes**

Foies de volailles poêlées aux pommes et au vin rouge, petits pois au beurre et purée de pommes de terre –  
*Geflügelleber in Apfel, Zwiebel-, Rotweinsauce mit Buttererbsen und Kartoffelpüree* 8,20€

Escalope de dinde à la Toscane aux pâtes fraîches maison et légumes de saison –  
*Putensteak toskanisch mit hausgemachten Nudeln und bunten Gemüsen* 9,50€

Petites roulades de travers de porcs croustillantes farcies au fromage de brebis accompagnées de salade rucola, d'haricots vers et de pommes - duchesse –  
*Knusprige Minirouladen vom Schweinerücken mit Rucola-Schafskäsefüllung, Speckbohnen und Kartoffelpüree* 9,60€

Escalope de veau panée à la viennoise, pommes de terre sautées ou en salade tiède –  
*Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln* 11,50€

Rumpsteak au beurre aux herbes et pommes - duchesse –  
*Rumpsteak mit Kräuterbutter und Herzoginkartoffeln* 11,90€

**Tous les plats peuvent être accompagnés d'une petite salade composée pour 1,50 €**

### **Nos desserts / Dessert**

Kaiserschmarren (génoise moelleuse à l'autrichienne) accompagné de fruits frais – *Kaiserschmarrn mit Früchten* 3,70€

Blintschiki (spécialité russe) aux cerises tièdes nappé de crème à la vanille –

*Blintschiki mit Vanillequark und heißen Kirschen* 3,70€

**Le dimanche de 10h00 à 16h00, le Walden vous propose un buffet petit-déjeuner complet incluant café à volonté et thé au samovar pour 7,80 €. Nous pouvons également mettre à votre disposition différents locaux en apartés pour vos soirées privées, et proposons buffets et catering, ainsi que des services de livraison à domicile pour tout type d'événement.**

**TVA 19% incluse. Le service n'est pas compris.**

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