Orania.Berlin
restaurant. bar. concerts. retreat.

X BERG PEKING ENTE
X BERG PEKING DUCK

VOM 24. BIS 26. DEZEMBER
FROM 24TH TO 26TH OF DECEMBER

UNSERE X-BERG ENTE IN „FÜNF“ STATT „VIER“ GÄNGEN
OUR X BERG PEKING DUCK IN 5 INSTEAD OF 4 COURSES

ENTENLEBERCRÉME. GRANOLA
MOUSSE OF DUCK LIVER.GRANOLA

ENTENDASHI. DIM SUM
DUCK DASHI. DIM SUM

KNUSPRIGE HAUT. CRÊPE
CRISPY DUCK SKIN. CRÊPE

BRUST. ROTKRAUT. KLOSS
DUCK BREAST. RED CABBAGE. DUMPLING

RUMFRÜCHTE. VANILLE
BRANDIED FRUITS. VANILLA

69 € P.P. EXKL GETRÄNKE
69€ P.P. EXCL DRINKS

WEINBEGLEITUNG 42€ P.P.
WINE PAIRING 42€ P.P.

Preise verstehen sich in Euro & sind inklusive 19% MwSt.
All prices are in Euro and include 19% VAT.

Orania.Berlin
restaurant. bar. concerts. retreat.

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM ORANIA.BERLIN
YOUR X-MAS PARTY AT ORANIA.BERLIN

15.11. - 23.12. 2019

FÜR GRUPPEN AB ACHT PERSONEN
FOR GROUPS UP FROM EIGHT PERSONS
SIE RESERVIEREN 4 TAGE VORHER
YOU RESERSERVE 4 DAYS BEFORE

MENÜ X-(BERG)-MAS
MENU X-(BERG)-MAS

CHICORÉE. ROTKRAUT. RADICCHIO. MANDARINE. BLÜTEN-BERGKÄSE
CHICORY. RED CABBAGE. RADICCHIO. TANGERINE. BLOSSOM MOUNTAIN CHEESE

ESSENZ VON DER ENTE
ESSENCE OF THE DUCK

FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS. SAURER WIRSING. YUZU-HOLLANDAISE
FILET OF SCOTTISH SALMON. SOUR SAVOY CABBAGE. YUZU HOLLANDAISE

FILET VOM HEIMISCHEN RIND. SPINAT-KARTOFFELPÜREE. SAUCE RICHE. FINGERMÖHREN
FILET OF LOCAL BEEF. SPINACH & MASHED POTATOES. SAUCE RICHE. BABY CARROTS

GETRÜFFELTER BRIE DE MEAUX. FEIGENSENF. BRIOCHE
TRUFFLED BRIE DE MEAUX. FIG MUSTARD. BRIOCHE

ZITRUSFRUCHT. CRÉMANT
CITRUS FRUIT. CRÉMANT

MANDARINE. VOLLMILCH. SPEKULATIUS
TANGERINE. MILK. SPICED BISCUIT

7 Gang / 99€ exkl. Getränke
7 course / € 99 excl. drinks
Weinbegleitung 42€ p.P.
Wine pairing 42€ p.P.

5 Gang (ohne Suppe und Käse) / 82€ exkl. Getränke
5 courses (without soup and cheese) / 82 € excl. Drinks
Weinbegleitung 34€ p.P.
Wine pairing 34€ p.P.

3 Gang (ohne Vorspeise, Suppe und Käse) / 69€ exkl. Getränke
3 course (without starter, soup and cheese) / 69 € excl. Drinks
Weinbegleitung 26€ p.P.
Wine pairing 26€ p.P.

oder auch als 3 Gang Menü mit Vorspeise und Lachs oder Rind als Hauptgang / 72€ exkl. Getränke
or as a 3 course menu with starter and salmon or beef for the main course / 72€ excl. drinks