



**CARL &
SOPHIE**
SPREE ≡ RESTAURANT

Genießen Sie ein sommerliches 2-Gang-Dinnermenü inklusive einem Glas Wein, in Berlins schönstem Restaurant direkt an der Spree. Küchenchef Martin Höse und Sommelier & Restaurantleiter Gunnar Tietz freuen sich auf Sie.

**Tomatengranité
Joghurt | Basilikum | Weizencrunch**

**Boddenzander von den Müritzfischern
Junger Kohlrabi | gebratenes Garnelentatar
| Chorizo**

ODER

**Brust vom Paderborner Landhuhn
Pfifferlinge | Pfirsich | Sellerie |
Thymiansud**

€39 inklusive 0,15 Liter Wein, ausgewählt von unserem Sommelier & Restaurantleiter Gunnar Tietz

Enjoy a 2-course summer dinner menu including a glass of wine in Berlin's most beautiful restaurant right by the River Spree. Head chef Martin Höse and Sommelier & Restaurant Manager Gunnar Tietz look forward to seeing you.

**Tomato granité
Yoghurt | basil | crisped wheat**

**Boddenzander from the Müritz
Young kohlrabi | fried prawn tartare |
chorizo**

OR

**Breast of Paderborn country chicken
Chanterelles | peach | celery | thyme stock**

**€39 including 0.15 litres wine, selected by our
Sommelier & Restaurant Manager Gunnar Tietz**

RESERVIERUNG UNTER CARL & SOPHIE

**Alt-Moabit 99 | 10559 Berlin // www.carlundsophie.de
+49 (0)30 39920 798 // eat@carlundsophie.de
[#carlundsophieberlin](https://www.instagram.com/carlundsophieberlin)**



**Link Reservierung über opentable:
www.opentable.de/r/carl-und-sophie-berlin**