Marie.

Das Bistro im Bundestag

Unsere Küche.
Unsere Handschrift.

Viermal im Jahr entwickelt unser Küchenteam eine neue Karte für Sie. Die Gerichte entstehen bei uns im Team. Alle Gerichte werden gemeinsam in unserer Küche entwickelt, abgestimmt und verfeinert, bis jedes Detail stimmt.

Was anschließend auf den Teller kommt, ist echte Handarbeit. Wir machen unsere Pasta selbst, unsere Saucen, Dips und Mayonnaise ebenso. Wir fermentieren, rösten, backen und bereiten unsere Gerichte von Grund auf in unserer Küche zu. Auch unsere Desserts entstehen hier von Hand. Lediglich die Kuchen und Törtchen in unserer Vitrine beziehen wir von ausgewählten Partnern.

Unsere Karte wechselt mit den Jahreszeiten. So können wir mit Produkten arbeiten, die gerade Saison haben, und gleichzeitig immer wieder Neues ausprobieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer neuen Herbst- und Winterkarte.

vegan vegetarisch

Speisen

Marie meets Portugal

Im Bistro und zum Mitnehmen.

Tosta Mista
Rosmarinschinken | Käse [1/7]
5 €

Tosta de Atum
Thunfisch | Rucola [1/3/4/7]
5 €

Tosta Queijo
Käse [1/7]
auch vegan möglich
5 €

Saisonales Sandwich
siehe Tafel

Pasteis de Nata
Blätterteig | Vanille Creme [1/3/7]
2,5 €

Suppe/Eintopf

Selleriecremesuppe
Gebackenes Eigelb | Petersilienöl [3/7]
7,5 €

Pilzeintopf
Croûtons | Joghurt [6/9]
8,5 €
+ Falafel [11]
6,5 €
+ Backhuhnstreifen [1/3/7]
6,5 €
+ Gebackenes Eigelb
4 €

Kleiner Hunger

Pommes Frites
Ketchup | hausgemachte Mayonnaise [10]
5,5 €
auch vegan möglich

Feldsalat
Sautierte Pilze | fermentierter Sellerie | Orangenfilets | Kartoffelcrunch [9/10]
12,5 €
+ Falafel [11]
6,5 €
+ Backhuhnstreifen [1/3/7]
6,5 €
+ Gebackenes Eigelb
4 €

Gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf | Linsensalat | Rotweinbutter [5/6/7]
17,5 €

Geröstete Rote Bete
Apfel | Walnuss | Frischkäse | Kräuter [1/6/8]
16,5 €
+ Falafel [11]
6,5 €
+ Backhuhnstreifen [1/3/7]
6,5 €
+ Gebackenes Eigelb
4 €

Kleiner Beilagen Salat [10]
6,5 €

Großer Hunger

Bulette
Kartoffelsalat | Bautz'ner Senf [1/3/7/10]
9,5 €

Currywurst
Pommes [7]
auch vegan möglich
13,5 €

Vanille-Pastinaken-Mousseline
Spinatkissen | Wintersalat |
Spicy-Tomaten-Dip [6/9/11]
16,5 €

Blumenkohltempura
Gurkennudeln | Spicy Rote-Bete-Ketchup |
Senfdip [1/10]
22 €

Kalbsrahmgulasch
Hasselback-Kartoffel | Röstwirsing |
Selleriestroh [7/9/10]
26 €

Rote-Bete-Gnocchi
Spinat | Ziegenkäsecrumble |
Schnittlauch [1/7]
21,5 €

Speisen für den kleinen und großen Hunger sowie Desserts werden ab 12.00 Uhr serviert.

Süß und Fein

Pochierter Käsekuchen
Zwetschgenkompott | Baiser [3/7]
7,5 €

Schokomousse Kugel [1/3/7]
6,5 €

Himbeer Törtchen [1/3/7]
6,5 €

Mango Törtchen [1/3/7]
6,5 €

Saisonales Sweet Special
aus unserer Vitrine
ab 4,5 €

Lunch Menü

Wöchentlich wechselnd

3-Gang-Menü
- Suppe oder Salat
- veganer oder vegetarischer Hauptgang
- Kuchen oder Törtchen

23 €

Fragen Sie gerne unseren Service.

Getränke

Rotwein

Malbec du Clos
trocken | Famille Baldés Cahors
0,1 l/0,75 l
5,5 €/36 €

Cuveé Ursprung Qualitätswein
trocken | Weingut Markus Schneider
0,1 l/0,75 l
4,9 €/34 €

Weißwein

Sauvignon Blanc „Kaitui“ Qualitätswein
trocken | Weingut Markus Schneider
0,1 l/0,75 l
5,9 €/38 €

Rießling „Drache“ VDP Gutswein
trocken | Weingut Markus Schneider
0,1 l/0,75 l
4,9 €/29 €

Rosé

Rosé Qualitätswein
trocken | Weingut Bunn Strebel
0,1 l/0,75 l
4,9 €/29 €

Angaben zu den Weinjahrgängen erhalten Sie gerne beim Service.

Bier

Bitburger vom Fass
0,3 l/0,5 l
3,8 €/5,5 €

Radler
0,3 l/0,5 l
3,8 €/5,5 €

Erdinger Weißbier/ Kristallweizen
0,5 l
5,5 €

Erdinger Weißbier Alkoholfrei
0,5 l
5,5 €

Bitburger Alkoholfrei
0,33 l
3,8 €

Schnäpse

Vodka
0,02 l
3,8 €

Trester | Obstler
0,02 l
3,9 €

Whisky
0,02 l
5,9 €

Weinbrand
0,02 l
4,9 €

Kaffee

Espresso
2,7 €

Espresso Macchiato
2,9 €

Kaffee
3,5 €

Cappuccino
4,2 €

Latte Macchiato
4,8 €

Milchkaffee
4,8 €

Heiße Schokolade
4,8 €

Tee

Kanne Tee
English Breakfast | Earl Grey | Kamille | Jasmin | Rooibos Vanille | Grüner Tee
5,5 €

Frischer Tee im Glas
Ingwer | Pfefferminze
4,9 €

Chai Latte
4,8 €

Honig Extra
0,5 €

Sirup
Vanille | Karamell
1 €

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch ohne Aufpreis wahlweise mit Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch.

Selbstgemachtes

Roter Eistee
mit mediterranen Kräutern
4,8 €

Limettenlimonade
mit Zitronenmelisse
4,8 €

Alkoholfreies

Rheinsberger Preußenquelle
mit/ohne Kohlensäure
0,275 l
3,3 €

Rheinsberger Preußenquelle
mit/ohne Kohlensäure
0,75 l
7 €

Fritz
Zitrone | Cola | Mischmasch | Cola Zero
0,2 l
3,5 €

Thomas Henry
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water
0,2 l
3,5 €

Voelkel Säfte

Maracuja | Apfel Naturtrüb | Orange | Rhabarber | Johannisbeere
0,3 l
4,2 €

Voelkel Saftschorlen

Maracuja | Apfel Naturtrüb | Orange | Rhabarber | Johannisbeere
0,3 l/0,5 l
3,9 €/6,9 €

Spritziges Alkoholfrei

Gin Tonic
8,5 €

Wermut Tonic
8,5 €

Spritziges

Weißweinschorle
5,5 €

Aperol Spritz | Sarti Spirtz | Campari Spritz | Hugo
8,5 €

Gin Tonic | Vodka Tonic | Vodka Lemon
9,5 €

Secco
0,1 l
4,9 €

Winzer-Sekt
Strauch Sekt Brut
0,1 l/0,75 l
6,5 €/38 €

Champagner
Alfred Gratien Brut Classique
0,375 l
35 €

Sämtliche Getränke sind auch im RECUP-Becher zum Mitnehmen erhältlich.

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide
z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; enthalten in z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen

2 Krebstiere
z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; enthalten z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten

3 Eier
z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; kann enthalten sein z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing

4 Fisch
alle Fischarten; enthalten z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.

5 Erdnüsse
z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.

6 Soja
z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer

7 Milch
Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; enthalten z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten

8 Schalenfrüchte
Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, enthalten z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto

9 Sellerie
Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; enthalten z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen

10 Senf
z. B. Senfkörner oder -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen

11 Sesamsamen
z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; kann enthalten sein in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.

12 Lupine
z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten

13 Schwefeldioxid und Sulfit
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, E 220-E 228, enthalten z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig

14 Weichtiere
z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.

Gerne gibt Ihnen unser Service Auskunft zu den Allergenen.

Marie.
Das Bistro im Bundestag
Marie-Elisabeth-Lüders-Haus
Adele-Schreiber-Krieger-Straße 1
10117 Berlin

by
Johannesstift Diakonie
Proclusio Services gGmbH

