

Bistro

Speisekarte ...

Basilikumsüppchen mit Olivenöl 3,50 €... Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Tomate und Kräutern in Rahm 7,50 €... Ruppiner Lammleber mit weißem Port, Rosinen und Feldsalat 7,50 €... Doradenfilet mit gegrillter Limone und Gemüsesalat 8,50 €... Schokoladenravioli mit Süßkirschen 4,00 €

Menü, 2 Gänge (mit Dessert oder Suppe) 9,50 €... Menü 3 Gänge (mit Dessert oder Suppe) 12,50 €...

Montagsmenü: ab 18:00 Uhr:

Salsa von roter und gelber Beete, mit Apfel, Walnuss und Fasanenmousse... Weißer Tomatenschaum mit Garnelenravioli... Hirame - japanische Flunder mit Avocado, Kokos, Sprossen und Tandoorisauce... Rücken vom Reh und Walnussbrot auf Broccoli-Kürbiskern-Püree, Aprikosenschutney... Stachelbeershooter mit Baiserhaube, Schokolade und Himbeere oder warmer Ziegenkäse mit frischer Maracuja, 3 Gänge 29,00 €, 4 Gänge 36,00 €, 5 Gänge 42,00 €

Wechselnde Tageskarte

Seit September: Weinproben mit außergewöhnlichem Fingerfood

Weitere Infos finden Sie unter: www.culiantis.de



City-West

Culiartis–Bistro und Kochschule

☎ 030/8620-7011/www.culiartis.de

CULIARTIS: Uhlandstraße 142, 10719 Berlin, **Telefon:** 030/8620-7011, **Telefax:** 030/8620-1895, **Öffnungszeiten:** Mo.–Sa. 10:00–17:00 Uhr, **Menüabend:** Mo. Ab 18:00 Uhr, **Mittagstisch bis 15:00 Uhr, Sonntag: Ruhetag, Preise:** 9,50 € – 42,00 €, **Verkehr:** U.-Bhf. Uhlandstraße, **Plätze Bistro:** 20, **Plätze Terrasse:** 16, **Parkplatz:** vor der Tür, **Sonstiges:** Kinderfreundlich, EC-Karten-Akzeptanz

Gourmet-Koch Dirk Biedermann ist gebürtiger Berliner. Als Koch und Küchenchef in erstklassigen Restaurants (Berlin, Schweiz und auf Mallorca) verfeinerte und perfektionierte er seine Kochkunst. Im Februar 2002 kochte er beim 1. Davidoff Gourmet-Festival in Kitzbühl und war danach noch mehrfach bei diesem kulinarischen Event dabei. Mit dem Culiartis erfüllte sich der Koch aus Leidenschaft einen Traum. Das gemütliche, stilvolle Bistro in der City bietet täglich leichte, neu kreierte Gerichte zur Mittagszeit. Auf Wunsch der Gäste und mit neuer Unterstützung von Robert Werminghaus (ehemals Hugos, Hotel Intercontinental) wird seit September auch ein wechselndes Montagsmenü serviert (3 - 6 Gänge, ab 29,00 €) und ein täglich wechselndes Quick-Lunch-Menü angeboten. Es werden ausschließlich hochwertige und frische Zutaten verwendet. Das Preis-Leistungs-Verhältnis kann als moderat bezeichnet werden. Weinproben mit Fingerfood runden das Bistro-Angebot für Genießer ab. Lebensnah, fantasievoll und ohne Allüren inszeniert Dirk Biedermann die Kunst der gehobenen Küche in all ihren Facetten. Da wundert es nicht, dass er in seinem Culiartis auch noch eine Kochschule und einen Cateringservice betreibt. Wer seinen Gästen und Freunden einmal etwas ganz besonderes bieten möchte, bucht den Ausnahmekoch für ein Home-Cooking.



Gourmet cook Dirk Biedermann is native Berliner. As a cook and chef in first-class restaurant (Berlin, Switzerland and on Majorca), refined and perfected he its cook art. It cooked was in February 2002 in the 1st Davidoff gourmet-festival in Kitzbühl, and after that yet multiple in this culinary Event at the same time. With the Culiartis, the cook fulfilled himself out of passion himself a dream. The beautiful, stylish Bistro in the city offers daily easy, newly created courts to the lunchtime. By request the guests, and with new support of Robert Werminghaus (formerly Hugos, hotel Intercontinental), is served offered for September also a changing Monday menu (3 - 6 gears, off 29.00 €), and a Quick-Lunch-menu changing daily. Exclusively high-value and fresh ingredients are used. The price - achievement ratio can be designated as moderate. Wine sample with Fingerfood rounds off the Bistro-offer for gourmets. True-to-life, imagination full and without Dirk Biedermann produces the art of the elevated kitchen in all its facets. There it does not amaze that it operates also another cook training and a Catering in its Culiartis - service. Who would like to offer and friends once somewhat entirely special to its guests, bay the exception cook for a home cooking.

Berlin für Genießer...21