



## Wir kochen frisch für Sie!

Immer von Dienstag bis Donnerstag, in der Zeit von 11.00 - 14.00 Uhr.

### Eintopf mit kleinem Beilagensalat

7,90 EUR pro Person

### Vegetarisches Hauptgericht mit kleinem Beilagensalat

9,50 EUR pro Person

### Hauptgericht mit kleinem Beilagensalat

9,90 EUR pro Person

### Großer Salatteller mit Baguette

8,90 EUR pro Person

### Einführungsangebot bis Ende August:

Ein alkoholfreies Getränk pro Essen gratis!



Übrigens, Sie können bei uns auch ungestört mit Ihrem Geschäftspartner / Ihrer Geschäftspartnerin zum Business-Lunch kommen. Wir haben dafür einen kleinen, separaten Raum, wo Sie ganz ungestört sind.



kochwerk.berlin  
Restaurant Kochschule.Mietlocation

#### Auto:

Roelckestraße 105, 13088 Berlin  
Breitengrad 52° 33' 52" N  
Längengrad 13° 27' 34" O

Es stehen über 100 Parkplätze direkt am Haus zur Verfügung.

#### Parken kostenlos!

#### Öffentliche Verkehrsmittel:

Bus: 156, 158, X54 (Pasedagplatz),

255 (Roelckestraße/ Nüßlerstraße);

Tram: 12, 27 (Endstation Pasedagplatz)



kochwerk.berlin  
TCW Betriebsgesellschaft mbH

Roelckestraße 105, 13088 Berlin  
Telefon: 030-99271646, info@kochwerk.berlin



kochwerk.berlin  
Restaurant.Kochschule.Mietlocation



## Mittagstisch Business Lunch

ab Dienstag, 11. August 2020

immer Di. – Do. 11:00 - 14:00 Uhr  
auf der Sonnenterasse, innen am  
Kamin oder TO GO



kochwerk.berlin  
Restaurant.Kochschule.Mietlocation



## Mittagskarte August 2020

### Kalenderwoche 33 (11./12./13. August)

**Gemüseintopf „mediterran“** – frisches Marktgemüse in kräftiger Tomatenbrühe, Basilikum – Grießnocken, kleiner Rucola Salat und Ciabatta

---

**Bärlauch – Gnocchi mit lauwarmen Antipasti** – Gemüse, gebackener Aubergine und gehobeltem Parmesan dazu ein kleiner Rucola Salat

---

**Hähnchenkeule mit Zitrone und Thymian geschmort**, Bärlauch – Gnocchi, lauwarmen Antipasti – Gemüse und gehobeltem Parmesan dazu ein kleiner Rucola Salat

---

**Großer Rucola Salat mit Balsamico-Vinaigrette mariniert**, lauwarmer Antipasti, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan und Ciabatta



Für die Eiligen unter Ihnen bieten wir unseren Business Lunch ab sofort auch TO GO an.

### Kalenderwoche 35 (25./26./27. August)

**Tomaten – Kokos – Suppe mit geschmortem Chinakohl**, frischer Koriander und Baguette, kleiner Beilagensalat

---

**Gebackener Tofu auf gelbem Gemüsecurry**, Basmatireis, frischer Koriander und ein kleiner Beilagensalat

---

**Gegrillte Hähnchenbrust auf gelbem Gemüsecurry**, Basmatireis, frischer Koriander und ein kleiner Beilagensalat

---

**Großer gemischter Salat mit Mango – Koriander - Dressing mariniert**, gegrillte Hähnchenbrust, süß – scharfer Chinakohl und Baguette



An sonnigen und warmen Sommertagen öffnen wir unsere Sonnenterrasse für Sie – so lässt es sich genießen.

### Kalenderwoche 34 (18./19./20. August)

**Deftiger Linseneintopf, süß – sauer abgeschmeckt**, gerösteter Speck, frische Petersilie, kleiner Möhren – Apfelsalat und Baguette – Auf Wunsch mit Knacker.

---

**Ragout vom Saisongemüse mit reichlich frischen Kräutern**, gebratenen Kraut – Schupfnudeln und ein kleiner Möhren – Apfelsalat

---

**Rindergulasch aus der Oberschale im Rotweinsud gegart**, gebratene Kraut – Schupfnudeln und ein kleiner Möhren – Apfelsalat

---

**Großer gemischter Blattsalat mit Kräuter – Vinaigrette mariniert**, zweierlei Rohkost – Salaten, Walnüssen und Baguette

