



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



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.



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 im Oktober 2020

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



kochwerk.berlin

Restaurant.Kochschule.Mietlocation



Mittagskarte Oktober 2020

Kalenderwoche 40 (29./30. September/1. Oktober)

Tomaten-Creme-Suppe

mit gezupftem Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und Ciabatta, Kleiner Rucola Salat mit Pinienkernen

Gnocchi „Pesto Rosso“

auf würziger Parmesansauce, dazu Blattspinat
Kleiner Rucola Salat mit Pinienkernen

Saltimbocca vom Freilandhuhn

Hähnchenbrust in Parmaschinken, serviert mit Gnocchi, Tomaten-Pesto, würziger Parmesansauce und Blattspinat

Großer Rucola Salat mit Parmesandressing

garniert mit Büffelmozzarella, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen, dazu ofenfrisches Ciabatta



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

Kalenderwoche 41 (6./7./8. Oktober)

Thom Kha Gai

Kokosmilch, Hühnerfleisch, Zitronengras, Koriander, Gemüse
Chinakohlsalat

Gebackenes Tempuragemüse, Basilikumreis, zweierlei Dip

Chinakohlsalat

Sweet-Chili-Chicken an Asiagemüse, Basilikumreis, Hoisinsauce

Chinakohlsalat

Großer Salat mit gebackenem Gemüse, zweierlei Dip

Chinakohlsalat

Kalenderwoche 42 (13./14./15. Oktober)

Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch, Röstbrot

kleiner Gurkensalat mit Buttermilch

Gebackene Rübchen an Kartoffelstampf, Frankfurter grüne Sauce

kleiner Gurkensalat mit Buttermilch

Backfisch vom Seelachs an Kartoffelstampf,

Frankfurter grüne Sauce, kleiner Gurkensalat mit Buttermilch

Großer gemischter Salat mit frischem Gartengemüse,

Buttermilch-Zitronen-Dressing, wahlweise mit Backfisch oder gebackenen Rübchen, Röstbrot

Kalenderwoche 43 (20./21./22. Oktober)

Flädlesuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und frischen Kräutern, Kleiner Salat mit Kürbisdressing

Vegetarische Schupfnudelpfanne

mit Bayrisch Kraut, gebackenes Bio-Ei
Kleiner Salat mit Kürbisdressing

Ofenfrischer Leberkäse serviert mit Bratkartoffeln,

gebratenem Bio-Ei, süßem Senf und Salat

„Schmankerlsalat“

Marinierte Blattsalate serviert mit Wurstsalat, mariniertem Rettich und Krautsalat, dazu Röstbrot

Kalenderwoche 44 (27./28./29. Oktober)

Sauerkraut-Cremesüppchen

mit Brezn-Croutons, Petersilienöl und Schwarzbrot
Kleiner Bauernsalat

Spinatknödel auf Rahmchampignons

Kleiner Bauernsalat

Schweinekrustenbraten auf kräftiger Dunkelbiersoße,

serviert mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen

„Bauernsalat“

Eisberg- und Feldsalat mariniert mit Kürbiskernöl, dazu ein gekochtes Bio-Ei und knusprigem Backhendl