



## 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.



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 im September 2020

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



kochwerk.berlin  
Restaurant.Kochschule.Mietlocation



## Mittagskarte September 2020

### Kalenderwoche 36 (1./2./3. September)

**Herzhafte Soljanka vom Kasslernackern** mit Paprika, Zwiebeln, mildem Sauerkraut und frischer Petersilie, kleiner Eisbergsalat mit Joghurdressing und Baguette

---

**Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch** auf fruchtiger Tomatensoße, Rosmarin – Kartoffeln und ein kleiner Eisbergsalat mit Joghurdressing

---

**Gefüllte Paprikaschote mit mediterranem Gemüse**, Fetakäse auf fruchtiger Tomatensauce, Rosmarin – Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurdressing

---

**Großer Eisbergsalat mit Joghurdressing**, frischem Gartengemüse, mariniertem Fetakäse, gerösteten Pinienkernen und Baguette

---

### Kalenderwoche 37 (8./9./10. September)

**Sommer – Gemüse Eintopf mit Cabanossi**, vielen frischen Kräutern, Beilagen Salat, Baguette

---

**Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken** auf Kartoffel – Gurken – Salat mit Kresse und kleiner Beilagensalat

---

**Zweierlei Gemüseschnitzel** auf Kartoffel – Gurken – Salat mit Kresse und einem kleinen Beilagensalat

---

**Graved Lachs auf großem gemischtem Blattsalat** mit Honig – Senf – Dressing, frischem Gemüse und Baguette

---

### Kalenderwoche 38 (15./16./17. September)

**Gemüsecreme – Suppe** mit Kräutercroutons, Petersilienpesto, Baguette

---

**Confiertes Lachsfilet auf Bouillon Gemüse**, leichter Meerrettichschaum, frischer Dill und ein Tomaten – Gurkensalat

---

**Gesottener Tafelspitz auf Bouillon Gemüse**, leichter Meerrettichschaum, Petersilie und Tomaten – Gurkensalat

---

**„Chef Salat“ mit frischem Marktgemüse**, gekochtem BIO – Ei, Kochschinken und geriebenem Gouda, Baguette

### Kalenderwoche 39 (22./23./24. September)

**Maultaschen im Gemüsesud**, reichlich frischen Kräutern, Butter – Röstbrot, kleiner gemischter Salat

---

**Hausgemachte Käsespätzle** mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomatenpesto und einem kleinen gemischten Salat

---

**Schweinegulasch „Züricher Art“** mit frischen Champignons, Zwiebeln, hausgemachte Käsespätzle, kleiner gemischter Salat

---

**Großer gemischter Blattsalat** mit Kräuterdressing, gebratenen Gemüse – Maultaschen, geschmolzene Zwiebeln und Karotten – Apfel – Rohkost, Brot

---



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

