Eiffel

RESTAURANT · BERLIN

Gänsezeit *im Eiffel*

HERBST & WINTER 2026

AUS DER KÜCHE DES RESTAURANT EIFFEL

Saisonale Genussmomente

Unsere Spezialitäten im Herbst und Winter

SAISONKARTE 2026

À la carte

01 Maronensuppe
Röstkastanie · Kräuter
12,00 €

02 Hokkaido-Kürbiscremesuppe
Ingwer · Kürbiskernöl · Kürbiskerne
12,00 €

03 Kürbisschnitzel in Nusskruste
Ziegenkäse · Kürbis-Bruschetta · Feldsalat
20,90 €

04 Tranchen von der rosa gebratenen Rehkeule
Ras el-Hanout-Jus · Püree von Kürbis und Orangenblüte
Pflaumen-Mandel-Salat
Himbeer-Marzipan
29,00 €

05 Wildgulasch
Serviettenknödel · Pilze der Saison
Wildpreiselbeeren
28,00 €

07 Dorade
Zitronenbutter · Kräuter · Marktgemüse
26,90 €

08 Moules Frites
Miesmuscheln · Weißweinsud · Pommes frites
22,50 €

09 Ofenfrische ½ Landente
Lebkuchensoße · Cassis-Rotkohl · Kloß
29,90 €

10 Gänsekeule (ca. 450 g)
Soße · Rotkohl · Grünkohl · Kartoffelklöße
39,90 €

11 Gänsebrust (ca. 650 g)
Soße · Rotkohl · Grünkohl · Kartoffelklöße
41,90 €

12 Bratapfel-Tiramisu
Mascarpone · Amaretto · Mandelkrokant
12,50 €



Ganze Gans · 159,00 €

Nur auf Vorbestellung

Beginn ab 11.11. – St. Martinstag