

# Dinner & Drinks to Go

## Menue für Mai 2021

jeweils Freitags und Samstags von 18 bis 21 Uhr

### 30. April/1. Mai

Karamellierter Fenchel mit Süsskartoffel und Ziegenkäse (vegetarisch) – 10,50

Bio-Schweinegeschnetzeltes in Cognac-Sahne-Sauce (auf Wunsch mit braunen Champignons), Spätzle und Salat – 14,50

### 7./8. Mai

Quiche mit zweierlei Spargel, Salatbouquet (vegetarisch) – 9,00

Coq au Vin vom Bio-Huhn in elsässischer Weisswein-Sauce mit Kartoffeln, Baguette – 16,00

### 14./15. Mai

Chana Dhal – Curry mit 5 Sorten Hülsenfrüchten, Tomaten, frischem Koriander, Basmati-Gewürzreis und knusprigen Papadam-Brotfladen – 9,50

„Mezbani Gosht“ – Bengalisches Festtagsfleisch von Rind (!), Gemüsecurry, Basmati-Gewürzreis und Rajta (indische Joghurt-Minz-Sauce) – 14,50

### 21./22. Mai

Gibanica – Hausgemachter, saftiger Käsestrudel nach serbischer Art, dazu Tomaten-Zwiebelsalat (vegetarisch) – 8,50

Leskovačka Mućkalica – Serbischer Schmortopf mit gegrilltem Bio-Schwein, Speck, Gemüse und Petersilienkartoffeln – 14,50

### 28./29. Mai

Polpette di San Rocco – Frikadellen aus Rindfleisch und Trockenfrüchten in Tomatensauce, Ciabatta – 9,50

Bandnudeln mit frischem Spargel und Garnelen in Weisswein-Sahne-Sauce – 12,50

„Flüssige Desserts“ aus unserer Cocktailkarte



Speisen nur nach Vorbestellung (bis spätestens Donnerstag 18 Uhr).  
Wir vereinbaren mit euch einen Abholtermin, bitte ausschliesslich über unsere Email :  
[info@clandestine-berlin.de](mailto:info@clandestine-berlin.de)

So funktioniert „To Go“ umweltbewusst und hygienisch:  
Speisen werden in wiederverwendbaren Frischhaltedosen mitgegeben (Pfand € 2,00)

Cocktails werden in Glasflaschen / -Tumbler abgefüllt (Pfand € 2,00),  
Eiswürfel / -Kugel gibt es separat dazu. Für den sofortigen Genuss shaken wir euch den Drink direkt auf Eis.

Bitte bringt eure eigene Tragetasche oder Kühlbox mit.