



Staatsministerium
Baden-Württemberg

VERTRETUNG DES LANDES BADEN-WÜRTTEMBERG BEIM BUND IN BERLIN

Speisen und Getränke



Manche Veranstaltungen könne man allein wegen der Küche an keinen anderen Ort verlegen. So wurde es uns gesagt. Raffiniertes Dinner, feines Mittagsbuffet oder leckere Kleinigkeiten für zwischendurch werden bei uns ausschließlich mit Zutaten aus bester Herkunft zubereitet. Viele Grundnahrungsmittel stammen aus lokaler Herstellung in Berlin und Brandenburg. Besondere Zutaten werden in Baden-Württemberg geordert. Natürlich zählen auch die Weine dazu. Unsere Küche ist Mitglied der "Schmeck den Süden"-Gastronomen, einer Vereinigung von Restaurants aus Baden-Württemberg, die auf regionalen Genuss setzen. Lassen Sie sich inspirieren von unserer Speise- und Getränkekarte. Sprechen Sie mit uns über das, was für Ihre Veranstaltung kulinarisch genau passt.

Unsere Preise sind Nettopreise exkl. MwSt. und Personal

Schmeck den Süden

Gerne möchten wir Sie auch in Berlin mit baden-württembergischen Spezialitäten verwöhnen. Unsere Küche hat **2 Löwen** der "Schmeck den Süden"-Gastronomen und setzt viel auf vertrauensvollen, regionalen Genuss.

Schmeck den Süden - Suppe und Eintopf ∨

Schwäbischer Linseneintopf von der Alblinse mit Saitenwürstle	8,90 €
Gaisburger Marsch	6,90 €

Schmeck den Süden - Vorspeisen und Salate ∨

Salat von der Alblinse	4,40 €
Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz	8,90 €
Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse	5,90 €
geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahne-Meerrettich	10,90 €

Schmeck den Süden - Hauptgänge ∨

Alblinsen-Süßkartoffel-Curry	11,90 €
Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Schwarzbiersauce mit handgemachten Spätzle	12,90 €
Filettöpfe vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle	23,90 €
Badisches Schäufele mit Filderkraut und "sauren" Kartoffelrädle	10,90 €
Alblinsen mit Spätzle und Saitenwürstle	12,90 €
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	9,90 €
Vesperteller	16,90 €

Schmeck den Süden - Dessert ∨

D2 - Schwarzwälder Kirschdessert	3,90 €
D3 - Kompott vom Bodenseeapfel mit Vanillesauce	2,90 €
D6 - Ofenschlupfer	4,90 €

Unsere Buffets

Rund um die Maultasche ∨

Schwäbische Maultaschen und vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und Kartoffelsalat

—
Drei hausgemachte Salate der Saison **14,80 €**

—
Dessert

Rund um die Spätzle ∨

Käseknöpfe mit gerösteten Zwiebeln

—
Schwäbisch-Hällisches Landschwein im Kräutermantel mariniert, dazu Lavendelsauce und Spätzle **20,90 €**

—
Drei hausgemachte Salate der Saison
—
Dessert

Aus dem Suppentopf ∨

Linseneintopf von der Alblinse vegetarisch gekocht mit Saitenwürstle zur Wahl

—
Saisonaler Gemüse Eintopf **12,90 €**

—
Brot und Butter
—
Dessert

Köstlich Vegetarisch ∨

Grünkernsuppe mit Wurzelgemüse

—
Schwäbischer Gemüse Kuchen mit Grillgemüse und Tomatensauce

—
Kartoffelküchle mit cremierten Champignons **19,90 €**

—
Badischer Zwiebelkuchen mit Schnittlauch Schmand
—
Dessert

Vegetarisch das Zweite

Champignon-Bärlauchsamtsuppe

—

Variation von Marktsalat mit gebackenen orientalischen Bete Bällchen und Minzdip

—

Blumenkohl und Champignon im Backteig mit Dip

—

Gemüseauflauf mit Schafskäse

25,90 €

—

Quiche von saisonalem Gemüse

—

Dessert

Vegetarisch - Vegan

Marktsalate

—

Gemüsequiche

—

Dinkelmaultaschen

—

Hanfbällchen mit Duftreis und Mangosauce

28,90 €

—

Vegane Hackbällchen auf Gemüseragout

—

Dessert

Deftig - aus Baden-Württemberg

Baden-Württembergische Antipasti

—

Variation von Blattsalaten

—

Bärlauch-Kartoffelsuppe

—

Ackerragout mit Gemüse-"Maultaschen"

21,90 €

—

Badisches Schäuferle mit Spitzkohl und Knöpfele

—

Dessert

Aus Hohenlohe

Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing

—

Rinderbrust vom Weideochsen an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln

—

22,90 €

Schupfnudelpfanne mit hausgemachtem Tomaten-Pesto

—

Dessert

Von Wald, Wiesen und Bergen

Pilzcremesuppe

—

Allgäuer Maultasche verfeinert mit Emmentaler Käse, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat

—

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Ratatouille und Dinkelrisotto

27,90 €

—

Bunte Gemüsequiche

—

Dessert

Von allem "Ebbes"

Gaisburger Marsch

—

bunte Variation von Blattsalaten

—

Gurkenschmandsalat

—

Salat von der Alblinse

—

23,90 €

Alblinsen-Süßkartoffelcurry

—

Fleischkühle mit saisonalem Markgemüse

—

Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat

—

Dessert

Vesperbuffet Baden-Württemberg

Schwarzwälder Schinkenplatte

—

Marinierte Tranchen vom Schwäbisch-Hällischen Jungschweinrücken

—

Räucherfischauswahl

—

Fleischküchle

—

Landjäger

—

Luggeleskäs mit frischen Kräutern

—

Backsteinkäse

—

Regionale Käseauswahl

—

Gemüstick

—

dazu reichen wir Butterrosen, Meerrettich, Senf, Holzofen- und Äblerbrot

20,90 €

Grillbuffet vegetarisch

Marktsalate

—

Linsenbrotsalat

—

Nudelsalat

—

Kartoffelsalat

—

Gemüseragout

—

vegane Hackbällchen

—

vegane Bratwurst

—

Paneer Käse

—

Dessert

29,90 €

Grillbuffet Baden-Württemberg

Marinierte heimische Antipasti

—
Sommerliche saisonale Salate

—
Schwäbischen Kartoffelsalat mit Landgurke

—
"indischer Panir Grillkäse"

—
Fleisch in Bioqualität der BESH

—
Mariniertes Rinder-Onglet

—
Lackiertes Kalbnackensteak

47,90 €

—
Mariniertes Schweine-Kronenfleisch

—
Bratwurst

—
Verschiedene Dips und Grillsaucen

—
Kleine Meersalzkartoffeln

—
Heimisches Acker-Gemüse im Backteig

—
Landbrot und Butter

Flammkuchen und Finger Food

Wie wäre es mal mit einem hausgemachten Flammkuchen frisch aus dem Ofen?

Wenn Sie sich für kleine Geschmacksbomben interessieren, dann wählen Sie sich aus den angebotenen Finger-Food Ihre Highlights aus.

Flammkuchen aus dem Steinofen

FK1 - Flammkuchen "Schwarzwald" mit Schwarzwälder Schinken
und Wildkräutern

7,90 €

FK2 - Flammkuchen mit Ziegenkäse und Waldhonig

7,90 €

FK3 - Flammkuchen mit Champignons und Lauchzwiebeln

7,90 €

Fingerfood vegetarisch und vegan

F1 - Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	2,50 €
F2 - Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und frischem Basilikum (vegan)	2,50 €
F3 - Kleine Zwiebel-Quiche	2,50 €
F4 - Bruschetta mit hausgemachtem Alblinsenaufstrich (vegan)	2,50 €
F22 - Brotsalat (vegan)	2,50 €
F23 - Esslinger Zwiebeltarte	2,50 €
F24 - Walnuss-Auberginenröllchen (vegan)	2,50 €
F25 - ein Löffel voll heimischer Antipasti (vegan)	2,50 €
F26 - gebackener Brot-Käse-Knödel	2,50 €
F27 - Linsen Falafel (vegan)	2,50 €
F28 - Räuchertofu auf Karottencreme (vegan)	2,50 €

Fingerfood Käse ∨

F6 - Herzhafte Flädleroulade gefüllt mit einer Frischkäsekräutercreme	2,50 €
F7 - Allgäuer Käsesticks	2,50 €
F8 - Backsteinkäse auf Holzofenbrot	2,50 €

Fingerfood Fisch und Fleisch ∨

F9 - Mousse vom Badischen Schäufole auf Äblerbrot	2,50 €
F10 - Rose vom Schwarzwälder Schinken auf Holzofenbrot	2,50 €
F11 - Schwäbischer Wurstsalat	2,50 €
F16 - Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle auf Holzofenbrot	4,00 €

Fingerfood Dessert ∨

F19 - Zitronen-Limetten-Schnitte	2,50 €
F20 - Erdbeer-Schnitte	2,50 €
F21 - Mango-Creme-fraiche-Schnitte	2,50 €

Frühstück

Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Suchen Sie sich hier etwas nach Ihrem Geschmack aus. Auch als Buffet möglich.

Frühstück ∨

Süßes Frühstück

Variation von Marmeladen und heimischen Honig	
Früchtemüsli in Joghurt	9,90 €
Obstsalat	
Butter	
Brot und Brötchenauswahl	

Kleines Frühstück

Schinken- und Wurstspezialitäten	
Schnitt- und Weichkäseauswahl	
gekochtes Ei	
Variation von Marmeladen und Honig	13,90 €
Früchtemüsli in Joghurt	
saisonales Obst	
Butter	
Brot und Brötchenauswahl	

Fitness Frühstück

Schinken- und Wurstspezialitäten	
Schnitt- und Weichkäseauswahl	
gekochtes Ei	
Früchtemüsli in Joghurt	14,90 €
Luggeleskäs mit Gemüsesticks	
Naturjoghurt	
Obstsalat	
Butter	
Brot und Brötchenauswahl	

Großes Frühstück

Schinken- und Wurstspezialitäten	
Schnitt- und Weichkäseauswahl	
geraucher Lachs	
Rührei, zur Wahl mit Speckstreifen	
gekochtes Ei	19,90 €
Variation von Marmeladen und Honig	
Früchtemüsli in Joghurt	
Obstsalat	
Butter	
Brot und Brötchenauswahl	

Gebackenes

Hier finden Sie leckere Kleinigkeiten z.B. für Ihre Pause

Gebackenes ∨

Brezel	1,60 €
Butterbrezel	2,10 €
Laugenstange	1,40 €
Laugenstange mit Butter	1,80 €
Laugenminis	0,60 €
Laugenvitalbrötchen mit Schwabenschmaus oder Kräuterfrischkäse	2,70 €
1/2 belegtes Brötchen	2,50 €
Teegebäck	1,50 €
Mini-Croissants natur	0,90 €
Mini-Fruchtplunder	1,20 €
Blechkuchen	2,30 €
Weitere Kuchenangebote auf Nachfrage	

Apfel	1,00 €
Weiteres Obst auf Anfrage und nach Saison	

Getränke

Alkoholfreie Getränke ∨

Ensinger Gourmet, classic oder still	
0,25 l Fl.	1,50 €
0,75 l Fl.	3,50 €
Beutelsbacher Apfelsaft trüb, Demeter Qualität	
0,2 l Fl.	1,80 €
Beutelsbacher Apfelsaft trüb von Streuobstwiesen, BIO-Qualität	
1,0 l Fl.	5,20 €
Beutelsbacher Orangensaft, Demeter Qualität	
0,2 l Fl.	1,80 €
0,7 l Fl.	5,50 €
Beutelsbacher Traubensaft rot, Demeter Qualität	
0,2 l Fl.	1,80 €
0,7 l Fl.	5,50 €
Beutelsbacher isis Bio Holunderblüte Schorle 0,33 l Fl.	2,00 €
Beutelsbacher BIO - Rhabarber Direktsaft-Schorle 0,33 l Fl.	2,00 €
Südkola, 0,33 l Fl.	2,20 €
Konferenzgetränkepauschale halbtags (bis 4 Stunden) (beinhaltet Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Südkola - kleine oder große Getränke)	15,00 €
Konferenzgetränkepauschale ganztags (bis 8 Stunden) (beinhaltet Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Südkola - kleine oder große Getränke)	20,00 €

Heißgetränke ∨

Kaffee Bio Fairtrade aus Burundi	
Tasse	1,70 €
Kanne klein 0.5 l	7,00 €
Kanne mittel 1.0 l	13,50 €
Kanne groß 1.5 l	20,00 €
Tee (diverse Sorten) pro Portion	1,40 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	2,20 €

Bier ∨

Rothaus Tannenzäpfle 0.33 l Fl.	2,50 €
Rothaus Alkoholfrei 0.33 l Fl.	2,50 €
Rothaus Radlerzäpfle 0.33 l Fl.	2,50 €
Rothaus Pils vom Fass 50 l	280,00 €
Härle Fidelio Naturrüb BIO-Bier Abnahme, Kiste 18 Flaschen 0,33l Fl.	50,00 €
Härle Lager Hell BIO-Bier Abnahme, Kiste 20 Flaschen 0,5l Fl.	55,00 €

Weißwein ∨

Weißwein aus Baden:

Weißwein aus Württemberg:

Grauburgunder -Premium-, Weingut Plag, Kürnbach, 0,75 l	17,50 €
Meersburger Jungfernstieg, Weißburgunder, Staatsweingut Meersburg , 0,75l	25,00 €
Meersburger Bengel, Müller-Thurgau, Staatsweingut Meersburg, 0,75l	22,50 €
Weißburgunder, Staatsweingut Freiburg, 0,75l	20,00 €
Bacat Weiß, Staatsweingut Freiburg, 0,75l	20,00 €
Professor Blankenhorn Blanc Cuvée, Staatsweingut Freiburg, 0,75l	20,00 €

Weißburgunder trocken*, BIO, Weingut Seybold, Lauffen am Neckar, 0,75 l	17,50 €
Heilbronner Staufenberg Weißer Riesling -G-*, Weingut AlbrechtGurrath, Heilbronn, 0,75 l	17,50 €
Justinus K., Staatsweingut Weinsberg, 0,75 l	20,00 €
Sauvignon blanc trocken, Staatsweingut Weinsberg, 0,75l	20,00 €
Lauffener EcoVin Bio Riesling, Lauffener Weingärtner, 0,75 l	20,00 €

* Sonderedition

Die Sondereditionen wurden durch eine Fachjury bei einer Blindverkostung aus 181 Angeboten ausgewählt. Sie sind mit einem speziellen Sonderetikett versehen, worauf der Weinheilige vom Bodensee, der heilige Othmar, abgebildet ist.

Alle unsere Weine sind trocken ausgebaut. Wünschen Sie liebliche Weine? Sprechen Sie uns gern an!

Rotwein

Rotwein aus Baden:

Rotwein aus Württemberg:

Rotwein Cuvée*, Klenert Wein, Kraichtal-Münzesheim, 0.75 l	17,50 €
Spätburgunder*, BIO, Ökologisches Weingut Martin Schmidt, Eichstetten a. Kaiserstuhl, 0.75 l	17,50 €
Achkarrer Schlossberg Vulkankracher, trocken, WG Achkarren im Kaiserstuhl eG, 0,75 l	30,00 €
Blankenhornsberger Spätburgunder, Staatsweingut Freiburg, 0,75l	25,00 €

Lemberger trocken, Staatsweingut Weinsberg, 0.75 l	25,00 €
Sie & Er Cuvée, Staatsweingut Weinsberg, 0,75l	22,50 €
Samtrot, Staatsweingut Weinsberg, 0,75l	22,50 €
Lemberger trocken*, VDP Gutswein, Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern, 0.75 l	17,50 €

* Sonderedition

Die Sondereditionen wurden durch eine Fachjury bei einer Blindverkostung aus 181 Angeboten ausgewählt. Sie sind mit einem speziellen Sonderetikett versehen, worauf der Weinheilige vom Bodensee, der heilige Othmar, abgebildet ist.



Alle unsere Weine sind trocken ausgebaut. Wünschen Sie liebliche Weine? Sprechen Sie uns gern an!

Sekt

BIO-Sekt Pinot und Chardonnay Brut Weingut Landmann Freiburg, Baden, 0.75 l	23,00 €
Kessler Sekt brut	23,00 €
Hohenloher "Pyrus", Birnenschaumwein trocken	25,00 €

Ulrich Aierstock

**Referatsleiter Veranstaltungen,
Gastronomie, Gästehaus,
Protokoll**

 030 / 25 456 130 (tel:030 / 25 456 130)
 veranstaltungen@lvtberlin.bwl.de
(mailto:veranstaltungen@lvtberlin.bwl.de)

Vertretung des Landes Baden-
Württemberg beim Bund
Tiergartenstraße 15
10785 Berlin

> Anfrage Veranstaltungsräume
(/de/vertretung-beim-bund/veranstaltungen-und-
besucher/veranstalten/anfrage-veranstaltungen)

Link dieser Seite:

<https://stm.baden-wuerttemberg.de/de/vertretung-beim-bund/veranstaltungen-und-besucher/speisen-und-getraenke-kopie-1?print=1&cHash=548049e81f0cbdf38a365d5e7a7285f9>