

---

# POTS

*Dieter Müller*

---

S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

[potsrestaurant.com](http://potsrestaurant.com)

—  
Januar 2019  
Ausgabe 01

---

„Meine Verbindung zur Marke  
The Ritz-Carlton reicht bereits  
ein paar Jahre zurück und mir ist es daher  
eine besondere Ehre, mein kulinarisches  
Know-how basierend auf langjährigen  
Erfahrungen weitergeben zu dürfen”

—

*“My connection with The Ritz-Carlton  
brand goes back many years and I feel  
honored to pass on my culinary knowledge  
that is founded on many years of experience”*

DIETER MÜLLER



# INTRODUCTION



Potsdamer Platz, 1920

## **WILLKOMMEN IM POTS ENTDECKEN SIE DIE DEUTSCHE KÜCHE 2.0**

POTS ist der neue kulinarische Treffpunkt der Berliner Restaurantszene und definiert die deutsche Küche neu – mit einem unkonventionellen Konzept zum Teilen von Speisen. Patron und Sternekoch Dieter Müller und Küchenchef Frederik Grieb interpretieren deutsche Spezialitäten in einem modernen Ambiente. POTS kombiniert Innovation mit traditioneller Handarbeit, um Ihnen ein kulinarisches Erlebnis in einem einzigartigen, atmosphärischen Umfeld zu schenken, welches zum Mittagessen sowie ausgiebigen Abendessen einlädt. Inspiriert von der aromatischen Vielfalt deutscher Weine, wird Gastgeber und Sommelier Mathias Brandweiner Sie mit unvergesslichen Köstlichkeiten sowie erlesenen Weinen überraschen.

## **WELCOME TO POTS DISCOVER GERMAN CUISINE 2.0**

*POTS is the new staple to Berlin's restaurant scene and reinvents German cuisine with an innovative concept on food-sharing. Patron and Michelin Star chef Dieter Müller and chef de cuisine Frederik Grieb redefine German specialties, served in a modern interior setting. POTS welcomes innovative practices to elevate your dining experience in a unique, atmospheric space fit for lunches, and sumptuous dinners. Inspired by the aromatic diversity of German wines, your host and sommelier Mathias Brandweiner, will surprise you with unforgettable delights and divine wine experiences.*



# DINNER & DESSERT

Serviert von 18:00 bis 22:00 Uhr  
*Served from 6.00 to 10.00pm*

---

Inspiriert von Dieter Müllers Ideen  
und unter der Leitung von Frederik Grieb,  
heißen wir Sie herzlich willkommen  
die deutsche Küche neu zu entdecken.

Wir servieren neu interpretierte  
deutsche Spezialitäten zum Teilen!

—

*Following from the inspirations of  
Dieter Müller and under the direction  
of Frederik Grieb, we invite you to discover  
a new concept on food-sharing, selectively  
supplemented with new and creative influences!*

**AUS DEM OFEN**  
(SOMETHING FROM THE OVEN)

/

FLAMMKUCHEN  
DM

Sauerrahm / Speck vom Apfelschwein  
*Sour cream / bacon from apple fed pigs*

12€

FLAMMKUCHEN  
POTS

Bavaria Blu / Birne  
*Bavaria Blu cheese / pear*

12€

**VORSPEISEN**  
(STARTERS)

/

LILA SENFEI

Lila Senfei / Kartoffelstampf / Endivie  
*Purple mustard egg / potato mash / endive*

12€

BADISCHES  
SCHÄUFELE

Badisches Schäufole / Ackergold / Apfel- Meerrettich  
*Suckling pig shoulder "Baden-style" / potato / apple horseradish*

12€

—

KARTOFFEL-LAUCH  
SUPPE

Kartoffel-Lauch Suppe / gebackenes Eisbein  
*Potato-leek soup / baked pork knuckle*

12€

—

GEFLÄMMTE  
LACHSFORELLE

Geflämmte Lachsforelle / Kohlrabi / Dill / Gurke  
*Charred salmon trout / kohlrabi / dill / cucumber*

12€

ROTE BETE TATAR

Rote Bete Tatar / Kümmel Chips / Joghurt  
*Beetroot tartare / caraway chips / yoghurt*

12€

—

WINTERKÜRBIS

Winterkürbis / Buchweizen / geräucherter Ziegenquark  
*Winter pumpkin / buckwheat / smoked goat curd*

12€

—

MARINIERTES VOM RIND

Mariniertes vom Rind / Thunfisch-Limonen Creme / Saiblings Kaviar  
*Marinated beef / tuna-lime cream / char caviar*

12€

—

FISCHEINTOPF DM

Fischeintopf DM / Dies und Das aus der Nordsee  
*Fish stew DM / selection from the North Sea*

12€ p.P.

## HAUPTSPEISEN

(MAIN COURSES)

/

### KLOPSE

Klopse / Berliner Hummer / Riesling Estragonsauce  
*Meatballs / Berlin lobster / Riesling and tarragon sauce*

19€

### FILET & BACKE VOM KALB

Filet und Backe vom Kalb / Vanillekarotten  
*Fillet and cheek of veal / vanilla carrots*

19€

Rahmwirsing  
*Creamy savoy cabbage*

5€

Gratinierte Kartoffel  
*Potato gratin*

5€

### MÜRITZ LAMM

Müritz Lamm / Topinambur / Schalotten  
*Müritz lamb / Jerusalem artichoke / shallots*

19€

Gebratener Blumenkohl  
mit Zimt-Brösel Butter  
*Seared cauliflower with  
cinnamon crumb butter*

5€

Kartoffelpüree DM,  
Schmorzwiebel  
*Mashed potatoes DM,  
braised onions*

5€

### OSTSEE KABELJAU

Ostsee Kabeljau / Rauchaal-Gemüsecompott / Frankfurter Kräuter  
*Baltic sea cod / smoked eel and vegetable compote / Frankfurt-style herbs*

19€

Vanillekarotten  
*Vanilla carrots*

5€

Semmel-Quarkknödel  
*Bread curd dumplings*

5€

### GEBRATENER ZANDER

Gebratener Zander / Sauerkraut / Speck  
*Seared pike-perch / sauerkraut / bacon*

19€

### VERBRANNTER KOHL

„Verbrannter Kohl“ / Petersilie / Miso aus Berlin  
*“Burnt cabbage” / parsley / Miso from Berlin*

19€

## NACHSPEISEN

(DESSERT)

/

# SCHWARZWÄLDER KIRSCH DM

Schwarzwälder Kirsch DM / Tonkabohne

*Black Forest cherry DM / tonka bean*

9€

---

# MILCHREIS POTS

Milchreis POTS / Zwetschgenröster / karamellisiertes Milcheis

*Rice pudding POTS / roasted plums / caramelised milk ice cream*

9€

---

# DAMPFNUDEL

Dampfnudel / Vanille Sauce / Rahmeis

*Yeast dumpling / vanilla sauce / ice cream*

9€

---

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

(SURPRISE MENU)

/

Lassen Sie sich überraschen,  
mit einem Menü nach Wahl des Küchenchefs  
*Vorspeise / Hauptgang / zwei Beilagen / Dessert*

49€

Let yourself be surprised by  
a menu of the chef's choice  
*Starter / main course / two side dishes / dessert*

49€

---

## POTS GETRÄNKE AUSWAHL

(POTS DRINKS SELECTION)

/

### WASSER | WATER

Rheinsberger Preussenquelle Naturell 0,75l   <i>Still Water</i> .....	8€
Rheinsberger Preussenquelle Feinperlig 0,75l   <i>Sparkling Water</i> .....	8€
Rheinsberger Preussenquelle Naturell 0,275l   <i>Still Water</i> .....	5€
Rheinsberger Preussenquelle Feinperlig 0,275l   <i>Sparkling Water</i> .....	5€

---

### SÄFTE | JUICES

Van Nahmen Jonagold Apfelsaft   <i>Apple Juice</i> .....	7,5€
Van Nahmen Rhabarbernektar   <i>Rhubarb Juice</i> .....	7,5€
Van Nahmen Datterino Tomatensaft   <i>Tomato Juice</i> .....	7,5€
Van Nahmen Dunkler Johannisbeernektar   <i>Current Juice</i> .....	7,5€

---

### LIMONADEN | LEMONADES

Pepsi Light & Max .....	5€
Pepsi.....	5€
7UP.....	5€

### FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Berliner Berg Berliner Weisse 0,3l.....	8€
BRLO Naked Alk Free IPA Alkoholfrei 0,3l   <i>Non-Alcoholic</i> .....	8€
Franziskaner Hefeweizen 0,5l .....	8€
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l   <i>Non-Alcoholic</i> .....	8€

---

### FASSBIER | DRAUGHT BEER

Berliner Pilsner 0,3l.....	5€
Berliner Pilsner 0,5l.....	8€

---

### KAFFEE | COFFEE

Espresso.....	4€
Doppelter Espresso   <i>Double espresso</i> .....	5€
Café Creme   <i>Café Americano</i> .....	5€
Cappuccino .....	5€

---

## PRÄSENTIERT VON

(PRESENTED BY)

/

FREDERIK  
GRIEB

DIETER  
MÜLLER

MATHIAS  
BRANDWEINER

---

Potsdamer Platz 3  
10785 Berlin  
+49 (0) 30 33 777 5402

potsrestaurant.com  
pots.berlin@ritzcarlton.com

---