



Ristorante, Hofgeschäft und Catering  
im Hotel Petit

### Gutes Fleisch von gesunden Rindern

Unser besonderes **Rindfleisch** stammt aus einem Biosphärenreservat der unteren Elbtalauen. Großzügiges Weideland und natürliches Futter sorgen dafür, dass unser Fleisch authentisch, frei von Zusatzstoffen und voller ursprünglichem Geschmack ist. Unsere rund zweijährigen Rinder standen noch nie in einem Stall und leben ausschließlich auf Sommer- und Winterweiden.

### Diese F(r)ische können Sie schmecken

In unserem ruhig gelegenen Innenhof finden Sie Bassins mit lebendigen Fischen, die wir vor Ort für Sie zubereiten.  
Unsere **Frischfisch-Garantie**: Die bei uns angebotenen Salzwasserfische stammen aus Nord- und Ostsee und werden nicht länger als 48 Stunden nach dem Fang verkauft. Mehrmals die Woche räuchern wir Fische in unserer hauseigenen Fischräucherei.



Naturally Raised®  
Highest Quality

**Ristorante Salvatore e Giuseppe**  
Das Traumduo der Italienischen Küche

### Wildbret: Aromatisches Fleisch direkt vom Jäger

Ob Geflügel, Wildschwein, Rotwild, Damwild oder Feldhasen: Unsere Wildtiere beziehen wir aus ihren natürlichen Lebensräumen direkt vom Jäger. Das macht unser Wildfleisch mager, proteinreich und lecker.

### Im Einklang mit der Natur: Unsere Hühner

Unser Geflügel erhalten wir unter anderem vom Schlossgut Birkholz von Viktor von Podbielski, das mit rund 800 Hektar Waldgelände und circa 65 Hektar Acker- und Weideland inmitten herrlichster Umgebung liegt.

### Natürlichkeit beginnt beim Gras

Im Naturschutzgebiet Lenener Elbtalau grasen unsere Lämmer auf Naturweideland. Hier, hoch oben auf den Elbdeichen, genießen unsere Tiere viel frische Luft und einen weiten Blick. Das Besondere: Um Schafe in einem Naturschutzgebiet halten zu dürfen, braucht es einen Schäfer. Mit dem Genuss unserer umweltfreundlichen Produkte unterstützen Sie gleichzeitig einen Beruf, der vom Aussterben bedroht ist.

▮ **Hofgeschäft und Ristorante im Hotel Petit**  
Königstraße 10 · 14109 Berlin  
[www.naturally-raised.de](http://www.naturally-raised.de) · [www.hotel-petit.de](http://www.hotel-petit.de)

▮ Bestellungen unter:  
[info@naturally-raised.de](mailto:info@naturally-raised.de)  
oder Tel. 030 805 57 35



[www.facebook.com/naturallyraised](https://www.facebook.com/naturallyraised)

▮ **Neapolitanisch genießen**  
im Ristorante Salvatore e Giuseppe

▮ **Saftiges Grillfleisch** von Rind, Wildschwein  
und Lamm für den kulinarischen Eigenbedarf

▮ **Italienisches Catering** für Ihre Feier mit den  
Spezialitäten von Naturally Raised®



# Naturally Raised® – Excellence through quality



## Ristorante Salvatore e Giuseppe

**Italienische Speisen, leicht und gesund, natürlich frisch im neuen Ristorante Salvatore e Giuseppe im Hotel Petit.**

Wir kombinieren feinste neapolitanische Küche mit hochwertigem Fleisch der **Naturally Raised®**-Linie. Unsere Köche gelten als Traumduo der italienischen Küche und gehören zu den **Top 10 der Berliner Gastronomie-Szene**. So entstehen unverwechselbare Rezepturen, die die Bandbreite der neapolitanischen Küche auszeichnen. Lassen Sie sich herrlich-frisch verwöhnen, ganz natürlich eben, nach bester italienischer Lebensart.

### Naturally Raised® – Excellence through quality

**Alle unsere Tiere wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf.**

Dabei legen wir besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit der Aufzucht. Unsere Produkte zeichnen sich durch ihre hohe Qualität, gelebte Regionalität und naturechte Authentizität aus. **Künstliche Aromen, Farbstoffe und andere chemische Verbindungen sind bei uns tabu. Wir benutzen keine Zusatzstoffe.**

Übersetzt bedeutet „Naturally Raised“ das, wofür wir stehen: Produkte von natürlich aufgewachsenen Tieren.

Im **Ristorante Salvatore e Giuseppe** kombinieren wir das feine Fleisch der **Naturally Raised®**-Linie mit frischer neapolitanischer Küche.

### Öffnungszeiten

Dienstag und Mittwoch: 16.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
(Küchenschluss)  
Donnerstag bis Samstag: 13.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
(Küchenschluss)

↳ **Reservierungen nehmen wir unter [info@naturally-raised.de](mailto:info@naturally-raised.de) oder Telefon 030 - 805 57 35 entgegen.**

## Feinste Grillprodukte für den kulinarischen Eigenbedarf - direkt aus unserem Hofladen

**Mit Liebe handgemacht!** Für feinsten Grillgenuss erhalten Sie bei uns hochwertiges Rind-, Lamm- und Wildschweinfleisch als Burger Patties oder als Bratwurst (Wildschwein und Lamm). Hochwertig und frisch, direkt vom Erzeuger. Man kennt sich persönlich und weiß um die hohe Qualität. Die Produkte stammen allesamt von Tieren aus den Fluren und Wäldern unserer Region.

### Dazu im Angebot:

- ↳ Pulled Pork vom Wildschwein
- ↳ Marinierte Nackensteaks von Wild- und Hausschwein
- ↳ Vorgegarte und gerauchte Rippen von Lamm und Wildschwein
- ↳ Spareribs (u.v.m.)

Bei unseren **Hoftagen** am Freitag und am Samstag können Sie ab 11.00 Uhr unsere Naturally Raised®-Produkte auch ohne Vorbestellung direkt mitnehmen (Sonderverkauf).

In unserem **Hof-Imbiss** genießen Sie von Dienstag bis Samstag ausgewählte Speisen von Naturally Raised® in entspannter Atmosphäre.



**Keine Mindestabnahmemenge!**  
**Bestellungen unter:**  
**[info@naturally-raised.de](mailto:info@naturally-raised.de)**  
oder Telefon: **030 - 805 57 35**

## Italienisch auf die natürliche Art

**Gerne bereiten wir Ihnen unsere Speisen als Catering für Ihre Feier zu.**

Probieren Sie die neapolitanischen Spezialitäten unserer Spitzenköche kombiniert mit feinstem Fleisch aus der **Naturally Raised®**-Linie. Frisch, leicht, gesund und hochwertig, eben neapolitanisch, mit dem guten Fleisch natürlich aufgewachsener Tiere. Unsere Auswahl vereint regionale Erzeuger, die einen hohen Wert auf die Qualität ihrer Produkte legen.

Auf besonderen Wunsch stellen wir einen **Vollservice** inklusive Köchen, Servicekräften, Geschirr, Gläsern, etc. zur Verfügung.

Unsere Köche gehören zu den Top 10 der Berliner Gastronomie-Szene. Holen Sie sich einen Vorgeschmack bei einem Besuch unseres **Ristorante Salvatore e Giuseppe** im Hotel Petit.

↳ **Reservierungen und Buchungen nehmen wir unter [info@naturally-raised.de](mailto:info@naturally-raised.de) oder Telefon 030 - 805 57 35 entgegen.**