



Speisekarte
Food menu

Küchenzeiten
Kitchen times

Montag – Samstag	18.00 Uhr	–	21.30 Uhr
Monday – Saturday	06.00 pm	–	09.30 pm



Starters

Wildkräutersalat

Limonen-Vinaigrette | Eingelegte Urkarotte | Radieschen | Brotcrumble

Wild herbs salad

Lime vinaigrette | Pickled primal carrot | Radish | Bread crumble

10 €

Garnelen +5 €

Prawns +5 €

Rindertatar

150 Gramm Rind

Scharf mariniert | Sprossen | Ei

Beef Tartar

150 grams beef

Hot marinated | Sprouts | Egg

14 €

Gelbflossen Thunfisch scharf angebraten

Grüne Tomaten | Mango | Wasabi | Gepuffter Reis

Yellowfin Tuna Spicy Fried

Green tomatoes | Mango | Wasabi | Puffed rice

15 €

Soup

Klare Ochsenschwanzsuppe
Gefüllte Ravioli

Clear Oxtail Soup
Stuffed ravioli

9 €

Weißer Tomatencremesuppe
Szechuan-Pfeffer | Melone | Olive

White Tomato Cream Soup
Szechuan pepper | Melon | Olive

8,50 €

Eine Garnele +3 €
One Prawn +3 €

Main Courses

Kalbsleber „Berliner Art“

Zwiebelringe | Calvados-Apfel | Kartoffelpüree

Calf's Liver „Berlin Style“

Onion rings | Calvados-apple | Potatoe mash

21 €

Lamm-Ossobuco

Bohnen-Cassoulet | Schwarzer Knoblauch |
Gebratene Salbei-Polenta

Lamb-Ossobuco

Bean cassoulet | Black garlic | Fried sage polenta

27 €

Rosa gebratener Wollschweintrücker

Senf-Mayonnaise | Geschmorter Spitzkohl |
Malzbierzwiebel | Salzkartoffeln

Pink Roasted Mangalica-Pig

*Mustard mayonnaise | Braised pointed cabbage |
Malt beer onion | Boiled potatoes*

23 €

Frühlingsentenbrust

Kaffeekirsch-Jus | Dinkel | Babykürbis |
Süßsaurer Granny Smith

Spring Duck Breast

*Coffee cherry-jus | Spelt | Baby pumpkin |
Sweet and sour „Granny Smith“*

22 €

Tranchen vom Roastbeef

Pfeffersoße | Babygemüse | Geräuchertes Selleriepüree

Slices Of Roast Beef

Pepper sauce | Baby vegetables | Smoked celery puree

27 €

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln | Schalotten-Speck-Schmelze |
Kopfsalat | Schmand-Dressing

Veal Escalope

*Veal schnitzel | Cranberries | Fried potatoes | Shallots and bacon melt |
Lettuce | Sour cream dressing |*

22 €

Seeteufel

Nussbutter | Fermentierte Rübe | Violette Kartoffeln

Monkfish

Nut butter | Fermented beetroot | Purple potatoes

27 €

Hausgemachte Tomaten-Parmesan-Gnocchi

Getrocknete Cherrytomaten | Geröstete Pinienkerne |
Rucola | Scamorza

Homemade Tomato Parmesan Gnocchi

*Dried cherry tomatoes | Roasted pine nuts |
Arugula | Scamorza*

15 €

Dessert

Käse-Sahne-Törtchen

Yuzu | Matcha-Sorbet

Cheese Cream Tartlet

Yuzu | Matcha sorbet

8 €

Käse-Variation

Zwiebel-Marmelade | Feigensenf | Landbrot

Cheese Variation

Onion marmelade | Fig mustard | Country bread

13 €

Gefüllte Himbeer-Praline

Milch-Espuma | Lillet-Granité | Süße Kresse

Stuffed Raspberry Praline

Milk espuma | Lillet-granité | Sweet cress

8 €