

## Menü | menu

Kartoffel - Lauch Suppe gegrillte Garnele   Bärlauch-Öl <i>Potato - leek cream soup   grilled prawn   ramson oil</i> oder   or		12.50
Hima Forellen Carpaccio - Sognefjord Norwegen -   Apfel-Sellerie Sud gepickelter Staudensellerie   eingelegter Granny Smith   Dill Öl <i>Hima trout carpaccio - Sognefjord Norway -   apple and celery broth   marinated green celery   pickled Granny Smith apples   dill oil</i>		15.00
◆◆◆		
Maishähnchenbrust gefüllt mit Kräuterfarce eingelegter Blumenkohl   Zuckerschoten   geröstete Polenta   Jus <i>Corn-fed chicken breast stuffed with herb mix   marinated cauliflower   sugar snap peas   roasted polenta   jus</i> oder   or		32.00
Gebratenes Filet vom Adlerfisch Zitrusfrucht Vierge   Artischocken Crème   grüner Spargel <i>Pan-fried fillet of Atlantic croaker   Citrus fruit Vierge   artichoke cream   green asparagus</i>		34.00
◆◆◆		
Kokos Panna cotta fermentierte Blaubeeren   Heidelbeer Sorbet   Kakao Crumble <i>Coconut Panna cotta   fermented blueberries   blueberry sorbet   cocoa crumble</i>		12.50
	2 Gang Menü	2 course menu 45.00
	3 Gang Menü	3 course menu 56.00
◆◆◆		
Austern - Irische Oysri Nr. 2 - marinierte Schalotten   Zitrone   Kräuter Baguette <i>Oysters - Irish Oysri No. 2 -   marinated shallots   lemon   herb baguette</i>	½ Dutzend 1 Dutzend	24.00 42.00
Salat von grünem & weißem Spargel marinierter Rhabarber   Fingerlimetten Vinaigrette   Granola   Wildkräuter - vegan - <i>Salad of green and white asparagus   marinated rhubarb   finger lime vinaigrette   granola   wild herbs</i>		15.00
Rinder Tatar 150 g   gebeiztes Eigelb   Pommes Julienne   Trüffel Mayonnaise <i>Beef tartare 150 g   cured egg yolk   Julienne fries   truffle mayonnaise</i>		22.00
Linguine Vongole   Venus- & Miesmuscheln   Wurzelgemüse   Weißwein   Estragon <i>Linguine Vongole   Venus clams &amp; mussels   root vegetables   white wine   tarragon</i>		26.00
Entrecôte vom Gras gefütterten Angus Rind wilder Brokkoli   Pommes Anna   Sauce Béarnaise <i>Entrecôte from grass-fed Angus beef   wild broccoli   Pommes Anna   Béarnaise sauce</i>		38.00
Beelitzer Spargel   Petersilien Drillinge   hausgemachte Nussbutter Hollandaise <i>White asparagus from Beelitz - regional -   parsley triplets   Homemade Sauce Hollandaise</i>		21.50
+ Rosmarin Schinken vom Havelländer Apfelschwein	+ Rosemary ham from the Havelland apple pig	8.00
+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - Schottland -	+ roasted fillet of Loch Duart salmon - Scotland -	12.00
+ Tournedos vom Rinderfilet	+ Tournedos of beef fillet	14.00
+ kleines Wiener Schnitzel	+ small Wiener Schnitzel	16.00
Französische Käsevariation   karamellisierte Nüsse   Feigen Senf <i>French Cheese variation   caramelised nuts   fig mustard</i>		14.00
◆◆◆		