

Abendkarte evening menu

ab 17:00 Uhr
from 5pm

Menü

Zweierlei Büffelmozzarella - *gebacken & mariniert* -
Urtomaten & gegrillte Paprika
Sorbet von der San Marzano / getrocknetes Basilikum 12.50
*2 kinds of buffalo mozzarella - baked & marinated -
beta sweet tomatoes & grilled bell pepper / San Marzano sorbet / basil powder*
oder / or

Marinierte Rotgarnelen
Topinambur Püree / Rettich / Dill 12.50
*Marinated red royal prawns
mashed sunchoke / radish / dill*

◆◆◆

Rollbraten vom Brandenburger Hirsch / Preiselbeeren Kruste
hausgemachte Kräuterspätzle / Prinzess Bohnen / Portwein Reduktion 22.50
*Rolled roast of red deer from Brandenburg / cranberries crust
homemade herb spaetzle - German egg noodles - / needle beans / port wine reduction*
oder / or

Confierter Sashimi Lachs - *in Orangenöl & Vanille schonend gegart* -
gerösteter Jasmin Reis / wilder Brokkoli / Bundmöhren / Soja - Reduktion 22.50
*Confit of sashimi salmon - in orange oil & vanilla slowly cooked -
roasted jasmine rice / wild broccoli / young carrots / soya reduction*

◆◆◆

Gebrannte Zitronencreme
Zitronenmarmelade / 2erlei Mandel Shortbread / Salzkaramel Eiscrème 8.00
*Burnt lemon cream
lemon marmalade / 2 kinds of almond shortbread / salted caramel ice cream*

2 Gang Menü 2 course menu 32.00

3 Gang Menü 3 course menu 37.00

◆◆◆

Tatar vom Hirschrücken - 100g -
Duo vom Senf - *fermentiert & Puder* - / gegrillter Sellerie / Pommes Allumettes 15.50
*Tartar of venison saddle
duo of mustard - fermented & powder - / grilled celery / pommes alumettes*

◆◆◆

Gebackener Schweinebauch „True Wilderness“ - *alte Landrasse – 35 Tage trocken gereift* -
kandierte Apfelpalten / Tonkotsu Ramen / Pommes Anna / Kresse 25.50
*Baked pork belly “true wilderness” - old country breed - 35 days dry aged -
candied apple slices / Tonkotsu ramen / pommes Anna / cress*

◆◆◆