

## Menü | menu

Kartoffel - Lauch Suppe gegrillte Garnele   Bärlauch-Öl <i>Potato - leek cream soup   grilled prawn   ramson oil</i> oder   or		12.50	
Salat von grünem & weißem Spargel - vegan - marinierter Rhabarber   Fingerlimetten Vinaigrette   Granola   Wildkräuter <i>Salad of green and white asparagus   rhubarb   finger lime vinaigrette   granola   wild herbs - vegan -</i>		15.00	
◆◆◆			
Gegrilltes Chuck Tenderloin vom Wagyu Rind - medium - Sauce Béarnaise   wilder Brokkoli   gebratener Kartoffel Biskuit <i>Grilled Wagyu beef chuck tenderloin   Béarnaise sauce   wild broccoli   fried potato biscuit</i> oder   or		34.00	
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 - <i>Irische Oysri Nr. 2 -</i> marinierte Schalotten   Zitrone   Kräuter Baguette <i>Oysters - Irish Oysri No. 2 -   marinated shallots   lemon   herb baguette</i>	½ Dutzend		24.00
	1 Dutzend		42.00
Hima Forellen Carpaccio - <i>Sognefjord Norwegen -</i>   Apfel-Sellerie Sud gepickelter Staudensellerie   eingelegter Granny Smith   Dill Öl <i>Hima trout carpaccio - Sognefjord Norway -   apple and celery broth</i> <i>marinated green celery   pickled Granny Smith apples   dill oil</i>			19.00
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
Gyoza mit Iberico Schweinebauch Füllung hausgemachter Kimchi   Gurken-Ingwer Salat   Shiso Kresse <i>Gyoza stuffed with Iberico pork belly   homemade kimchi   cucumber and ginger salad   Shiso cress</i>			21.00
Linguine Vongole   Venus- & Miesmuscheln   Wurzelgemüse   Weißwein   Estragon <i>Linguine Vongole   Venus clams &amp; mussels   root vegetables   white wine   tarragon</i>			26.00
Beelitzer Spargel   Petersilien Drillinge   hausgemachte Nussbutter Hollandaise <i>White asparagus from Beelitz - regional -   parsley triplets   Homemade Sauce Hollandaise</i>			24.00
+ Rosmarin Schinken vom Havelländer Apfelschwein	+ Rosemary ham from the Havelland Apple Pig		8.00
+ gebratenes Filet vom Färöer Lachs	+ pan-fried Faroe Islands salmon fillet		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
◆◆◆			