

UNSERE ART authentische Speisen zu definieren

Büffelhof Bobalis | www.bobalis.de
Dieser Mozzarella entsteht in Handarbeit aus gehaltvoller Bio-Büffelmilch aus 100 Prozent hofeigener ökologischer Landwirtschaft.

Mimiferments | www.mimiferments.de

Käse | hofgemeinschaft-heggelbach.de
95 Hektar Ackerland, biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien des Demeter-Verbands, von einer Gemeinschaft von sechs Familien, die das Leben und Wirtschaften auf dem Hof langfristig verantworten und gestalten.

Hähnchen | prignitzerlandhof.jimdofree.com
Das auf dem Hof nahe Berlin gehaltene Geflügel kann den freien Auslauf auf den Wiesen genießen. Die Nahrung besteht daher aus Grünfutter und zusätzlich Getreide, Futtererbsen, Hafer und Mais.

Apfelschwein | www.farm-katerbow.de
Die artgerecht und mit viel Auslauf gehaltenen Tiere erhalten durch ballaststoffreiches Futter mit Apfeltrestern ein gut marmoriertes Fleisch mit qualitativ hochwertigem Fett.

Kaninchen | www.kaninchen-schmidt.de
Hier in Beelitz gibt es verschiedenste nach haus-eigenem Rezept zubereitete Kaninchenspezialitäten

Wilder Brokkoli | www.keltenhof.com
Hochwertige Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion und jenseits des Mainstreams

OUR WAY to define authentic food

1 **Bobalis Buffalo Farm** | www.bobalis.de
This mozzarella is traditionally handcrafted from one hundred percent rich buffalo milk from the Bobalis buffalo farm's own organic farming.

2 **Mimiferments** | www.mimiferments.de

3 **Cheese** | hofgemeinschaft-heggelbach.de
95 hectares of arable land, farmed biodynamically according to the guidelines of the Demeter Association, by a community of six families who are responsible for and shape the life and management of the farm in the long term.

4 **Chicken** | prignitzerlandhof.jimdofree.com
The poultry kept on the farm near Berlin can enjoy free range on the meadows. The diet therefore consists of green fodder and additionally offered crushed grain, fodder rape, fodder peas, oats and maize.

5 **Apple-fed pork** | www.farm-katerbow.de
The animals, which are kept in a species-appropriate manner with plenty of outdoor space, receive a well-marbled meat with high-quality fat thanks to fibre-rich feed with apple pomace.

6 **Rabbit** | www.kaninchen-schmidt.de
Here in Beelitz you will find a wide variety of rabbit specialities prepared according to our own recipe.

7 **Wild broccoli** | www.keltenhof.com
High-quality food from sustainable production and beyond the mainstream.

VORSPEISEN

Wildkräutersalat, Chicorée,
Radieschen, Himbeere, Walnuss,
Kräutervinaigrette (vegan)

Brandenburger Büffelmozzarella ❶,
bunte Tomaten, Basilikum, Mandeln,
alter Balsamico, Croûtons

Gewürz-Brioche, Teryaki ❷,
gegrillte Sot-l'y-laisse, Physalis,
Milchreiscreme, Michreis-Eiscreme

Tatar von Dry Aged Beef,
wilder Spargel, Käse-Eigelb-Espuma ❸

ZWISCHEN- GÄNGE

Tagesuppe

Safranrisotto mit Kalbsknochenmark,
Berberitzen, Parmesanschaum

Schwarze Sepien, Bärlauch,
gegrillte Zwiebel, Trüffel-Zwiebelcreme

STARTERS

10 Wild herb salad, chicory,
radish, raspberry, walnut,
herb vinaigrette (vegan)

18 Brandenburg buffalo mozzarella ❶,
mixed tomatoes, basil, almonds,
aged balsamic, croûtons

19 Spiced brioche, teriyaki ❷,
grilled sot-l'y-laisse, physalis, rice pudding
cream, rice pudding ice cream

24 Tartar of dry aged beef,
wild asparagus, cheese egg yolk espuma ❸

INTERMEDIATE COURSES

16 Soup of the day

18 Saffron risotto with veal bone marrow,
barberries, Parmesan foam

21 Black cuttlefishes, wild garlic,
grilled onion, truffled onion cream

HAUPTGERICHTE

Kichererbsen-Curry-Masala,
Marktgemüse, Jasminreis,
Koriander-Mango-Coulis (vegan)

Wählen Sie dazu

Gebratene Brandenburger
Maishähnchenbrust ④

Gebratene Black-Tiger-Garnelen

Hausgemachte Pappardelle,
Ragout vom Apfelschwein ⑤,
Kaninchenklein ⑥, Lauch, Frischkäse

Filet vom Dry Aged Beef,
Sauce cédard, Pilze der Saison,
Feldspinat, Pommes Aligot

Konfierter Lachs,
Püree von jungen Erbsen, Melisse,
Kerbel, Zitrone

Gegrillte Perlhuhnbrust,
Jus, Estragonsenssauce,
Geflügelpraline, Gremolatapüree,
wilder Brokkoli ⑦

MAIN DISHES

16 Chickpea curry masala,
market vegetables, jasmine rice,
coriander mango coulis (vegan)

With your choice of

9 Roasted breast of Brandenburg
corn-fed chicken ④

12 Roasted black tiger prawns

18 Home-made pappardelle,
ragout of apple-fed pork ⑤,
rabbit ragout ⑥, leek, cream cheese

44 Filet of dry aged beef,
sauce cédard, seasonal mushrooms,
leaf spinach, pommes aligot

31 Confit salmon,
young pea purée, balm, chervil,
lemon

28 Grilled guinea fowl breast,
stock, tarragon mustard sauce,
poultry praliné, gremolata purée,
wild broccoli ⑦

KÄSE

Rohmilchkäse-Auswahl
von „Alte Milch“ in Berlin

19

CHEESE

Raw milk cheese selection
from „Alte Milch“ in Berlin

DESSERTS

Klassische Crème brûlée,
Tahiti-Vanille

16

Classic crème brûlée,
Tahiti vanilla

Mandel-Blanc-manger,
Rhabarber, Vanille,
Zitrusaromen

16

Almond blancmange,
rhubarb, vanilla,
citrus flavours

Hausgemachte Eisvariation,
Beeren

15

Home-made ice cream variation,
berries

Menü Charlotte

Gewürz-Brioche, Teryaki ②,
gegrillte Sot-l'y-laisse, Physalis,
Milchreiscreme, Milchreis-Eiscreme

Schwarze Sepien, Bärlauch,
gegrillte Zwiebel, Trüffel-Zwiebelcreme

Konfierter Lachs,
Püree von jungen Erbsen, Melisse,
Kerbel, Zitrone

oder

Gegrillte Perlhuhnbrust,
Jus, Estragonsensfsauce,
Geflügelpraline, Gremolatapüree,
wilder Brokkoli ⑦

Mandel-Blanc-manger,
Rhabarber, Vanille,
Zitrusaromen

4-Gänge-Menü

19

Spiced brioche, teriyaki ②, grilled
sot-l'y-laisse, physalis, rice pudding cream,
rice pudding ice cream

21

Black cuttlefishes, wild garlic,
grilled onion, truffled onion cream

31

Confit salmon,
young pea purée, balm, chervil,
lemon

or

28

Grilled guinea fowl breast,
stock, tarragon mustard sauce,
poultry praliné, gremolata purée,
wild broccoli ⑦

16

Almond blancmange,
rhubarb, vanilla,
citrus flavours

80

4 Course Menu

Menü Fritz

Tatar von Dry Aged Beef,
wilder Spargel, Käse-Eigelb-Espuma ③

24

Tartar of dry aged beef,
wild asparagus, cheese egg yolk espuma ③

Konfierter Lachs,
Püree von jungen Erbsen, Melisse,
Kerbel, Zitrone

31

Confit salmon,
young pea purée, balm, chervil,
lemon

oder

or

Gegrillte Perlhuhnbrust,
Jus, Estragonsensauce,
Geflügelpraline, Gremolatapüree,
wilder Brokkoli ⑦

28

Grilled guinea fowl breast,
stock, tarragon mustard sauce,
poultry praliné, gremolata purée,
wild broccoli ⑦

Hausgemachte Eisvariation,
Beeren

15

Home-made ice cream variation,
berries

3-Gänge-Menü

65

3 Course Menu

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. / All prices in Euro, incl. VAT

Charlotte
& FRITZ