

Unsere Art Speisen zu definieren:

Jedes Gericht startet mit einem ersten Gedanken, den wir mit Ehrgeiz, eigener Handschrift und Regionalität zur konkreten Idee formen. Wir wollen Sie so auf eine Reise durch Berlin und Umgebung einladen, die unser Küchen-Team um Daniel Müller und Anton Root für Sie kreiert haben. Unser Gastgeber Torsten Wirth wünscht Ihnen viel Spaß beim Eintauchen in unsere intensive Aromenvielfalt, die sich auf das Wesentliche fokussiert.

Our way to define Food:

Every dish starts with a thought, with which, we form concrete ideas, through our own knowledge, experience, ambition and what is regionally available to us. We want to invite you on a tour through Berlin and the surrounding areas. Through the creations of our kitchen team run by Daniel Müller and Anton Root. Our host Torsten Wirth wishes you pleasures while immersing yourself in the variety of flavours, which focus on the essentials of cooking

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

Menü / Menu

Geflämmte Makrele & Matjes,
Birnen-Sellerie-Sud, Blutorange, geräucherte Kartoffel, Aromabutter
*Flamed Mackerel & Herring,
Pear-Celery Broth,
Blood Orange, Smoked Potato, Aroma Butter*

I,D,H,16

24

Klassisch französische Zwiebelsuppe, Gruyère
Classic French Onion Soup, Gruyère

A,G,7

18

Rinderfilet vom Simmentaler Rind, Kalbsjus,
Schwarzwurzel-Kartoffel-Rahmragout & Schnittlauch
*Fillet of Simmental Beef, Veal Jus,
Black Salsify Potato Cream Ragout & Chives*

G,6,7

44

Or

Seeteufel, Sonnenblumenkerne, Berberitzen, Rote Beete,
Dresdner Berle, Petersiliewurzel
*Monkfish, Sunflower Seeds, Barberries, Beetroot,
Dresdner Berle, Parsley Root*

D,G,7

43

Coulis von Büffelmilch,
vier verschiedene Variationen der Grapefruit & Pfefferaromen
*Coulis of Buffalo Milk,
Four Different Variations of Grapefruit & Pepper Flavors*

G,7,16

16

4 Gänge Menü 98 / 4 course menu 98

Weinbegleitung 40 / Wine pairing 40

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

Salate & Vorspeisen / *Salads & Starter*

Rindertartar vom Simmentaler Rind Trüffel, Deichkäse, Süß-Sauere Pfifferlinge, Schnittlauch <i>Simmental Beef Tartare, Truffle</i> <i>Dike Cheese, Sweet and Sour Chanterelles, Chives</i> C, G, J, 7, 16	26
Brandenburger Bio Büffelmozzarella vom „Büffelhof Bobalis“, Feldsalat „Golden Kiwi“, Pistazie, Brioche <i>Brandenburg Bio Buffalo Mozzarella from „Bobalis Farm“, lamb´s lettuce</i> <i>„Golden Kiwi“, pistachio, brioche</i> G, H, J, L, 6	18
Wild Herb Salat & Radicchio, Halloumi, Rübchen Brombeeren, Pekanüsse, Mizkan-Dressing <i>Wild herbs salad & radicchio, Halloumi cheese, turnips</i> <i>Blackberries, pecans, Mizkan-Dressing</i> G, J, L, 7	12

Suppen / *Soups*

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	16
Klassische Bouillabaisse, Kabeljau & Jakobsmuschel <i>Classic Bouillabaisse, cod & scallop</i> A, D, G, I, N, 7, 16	18

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

Zwischengang / *Intermediate*

Pilzrisotto, Schnittlauch 24
Parmesan & Herbstrüffel
Mushroom Risotto,
Chives, Parmesan & Autumn Truffle
G,7

Knuspriges Ei aus der Uckermark 15
Kartoffelpüree, Pilze der Saison, Kerbel
Crispy Egg from the Uckermark
mashed potatoes, seasonal mushrooms, chevril
A,C,G,1,6,7

Hauptgerichte / *Main dishes*

Entenbrust, Portweinbirne, geräuchertes Kartoffelpüree 30
Preiselbeeren
Breast of Duck, port pear, smoked mashed potatoes
cranberries
G, M,7,16

Confierte Gänsekeule, Kartoffelklöße 40
Nussbutterpanko, Rotkohl, Gravy, Bratapfel
Confit Goose Leg, Potato Dumplings
Nut Butter Panko, Red Cabbage, Gravy, Baked Apple

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

Hauptgerichte / *Main dishes*

Hausgemachte Buchweizen Tagliatelle, Pilze der Saison 17
Kräuter & Parmesan

*Homemade buckwheat tagliatelle, seasonal mushrooms
herbs & parmesan*

A,C,G,7

Wählen Sie dazu / *with choice of*

• Gebratene Brandenburger Maishähnchenbrust 7
Roasted Brandenburg breast of cornfed chicken

¹⁶

• Herbsttrüffel Tagespreis / Gramm
Autumn Truffel Daily price / per gram

Tom Kha Curry mit Herbstgemüse & Pilze 16
Jasminreis, Koriander, Coulis (vegan)

*Tom Kha curry with autumn vegetables & mushrooms
jasmine rice, coriander, coulis (vegan)*

I, K

Wählen Sie dazu / *with choice of*

• Gebratene Brandenburger Maishähnchenbrust 7
Roasted Brandenburg breast of cornfed chicken

¹⁶

• Gebratene Black Tiger Garnelen 12
Roasted black tiger prawns

B,16

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

Dessert / *Desserts*

Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i> G,C,7	14
Hausgemachte Eisvariation, marinierte Beeren <i>Homemade ice cream variation, marinated berries</i> G,7,16	15
Käseauswahl von „Alte Milch“ Rohmilchkäse, Berlin, Feigensenf, Chutney, Nüsse <i>Cheese selection from „Alte Milch“ raw milk cheese, Berlin, fig mustard, chutney, nuts</i> A,E,G,H,L,2,7	19

Kennzeichnung

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Stärke
7 mit Milcheiweiß | 8 geschwärzt | 9 geschwefelt | 10 mit Süßungsmittel | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 gewachst | 14 konserviert
mit Thiabendazol | 15 nach Ernte behandelt | 16 tiefgefroren A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F
Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid u. Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere

Labeling

1 colouring | 2 preservatives | 3 antioxidant | 4 flavour enhancers | 5 phosphates | 6 starch
7 milk protein | 8 blackened | 9 sulfured | 10 artificial sweetener | 11 contains caffeine
12 contains quinine | 13 waxed | 14 conserved with Thiabendazol | 15 treated after harvest
16 deep frozen A grain containing gluten | B Crustaceans | C Eggs | D Fish | E Peanuts | F Soy | G Milk | H Nuts |
I Celery | J Mustard | K Sesame | L Sulphur dioxide and Sulfites | M Lupins | N Molluscs

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