

SAISONALE SPEZIALITÄTEN | SEASONAL SPECIALTIES

Salate & Vorspeisen | Salads & Starters

Brotzeit ^{A-G-E-H-I-J-L-M-2-3-7} Berliner und Brandenburger Wurstwaren, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot, Butter Hearty bread snack Berlin and Brandenburg sausages, pickled vegetables, sourdough bread, butter	18,-
Büffelmozzarella ^{A-E-G-H-L-M-7} Pflirsich, Pistazienpesto, Mizuna, Kirschtomaten, Croûton Buffalo mozzarella Peach, pistachio pesto, mizuna, cherry tomatoes, croûton	18,-
Pflücksalat ^{E-H-J-L} Feigensenfvinaigrette, Perlzwiebeln, karamellierte Pecannüsse, Radieschen Picked salad Fig mustard vinaigrette, pearl onions, caramelized pecan nuts, radish	15,-
Wählen Sie dazu / with your choice of:	
• Maishähnchenbrust Corn-fed chicken breast	9,50
• Black-Tiger-Garnelen ^{B-N} Black tiger prawns	14,-
Rindertatar ^{C-D-G-I-J-L-2} Hartkäseespuma, Eigelb, Kräuteröl, grüner Spargel Beef tartar Hard cheese espuma, egg yolk, herbed oil, green asparagus	26,-


Vegetarisch  Vegetarian

Vegan  Vegan

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

À LA CARTE | À LA CARTE


Suppen | Soups

Tagessuppe Soup of the day	15,-
Gurken-Gazpacho ^F  Grenadine, Joghurt Cucumber gazpacho Grenadine, yogurt	14,-
Bouillabaisse ^{A-B-C-D-G-I-J-L-M-N-7} Sauce Rouille, Jakobsmuschel, Tagesfang Bouillabaisse Sauce rouille, scallop, catch of the day	19,-

Kleine Gerichte | Small Dishes


Pochiertes Ei ^{C-G-J-7}  Trüffel-Kartoffel, Frankfurter grüne Sauce, Périgord-Trüffel Poached egg Truffled potato, herb sauce Frankfurt style, Périgord truffle	16,-
Schweinebauch ^{E-F-H-I-K-L-N-1-2} Pak Choi, Sesam, Buchenpilze, Teriyaki, Koriander Pork belly Pok choi, sesame, beech mushrooms, teriyaki, coriander	16,-
Gegrillter Oktopus ^{B-D-G-I-L-7} Taggiasca-Oliven, Spitzpaprika, Safran Grilled octopus Taggiasca olives, pointed bell pepper, saffron	19,-

Pasta

Linguine ^{A-B-C-G-I-L-M-N-7} Honigtomaten, Petersilie, Tagesfang Honey tomatoes, parsley, catch of the day	21,-
Rote-Bete-Triangoloni ^{A-F-I-L-M}  Zitrone, Zwiebel, Radicchio, Haselnüsse Beetroot triangoloni Lemon, onion, radicchio, hazelnuts	18,50

À LA CARTE | À LA CARTE

Hauptgerichte | Main Courses

Rinderfilet ^{G-I-L-M-7} Kartoffelgratin, Pilze, wilder Brokkoli, Jus Beef filet Potatoes au gratin, mushrooms, wild broccoli, jus	44,-
Wiener Schnitzel ^{A-C-I-J-L} Kartoffelsalat, Gurke, Preiselbeeren, Zitrone Viennese schnitzel Potato salad, cucumber, lingonberries, lemon	29,50
Kalbsbouletten ^{A-C-G-I-J-7} Petersilienpüree, Dijon-Senf, eingelegtes Gemüse Fried veal balls Parsley purée, Dijon mustard, pickled vegetables	19,-
Gegrillter Saibling ^{D-G-I-L-7} Risotto, Berberitzen, Mangold Grilled char Risotto, barberries, mangold	23,-
Blumenkohl ^{F-I-K-L}  Aubergine, Tahina-Zitronenjoghurt, Granatapfel, Frühlingszwiebeln Cauliflower Aubergine, tahina lemon yogurt, pomegranate, spring onions	19,-

Käse & Desserts | Cheese & Desserts

Käseauswahl ^{A-E-G-H-L-2-7} Feigensenf, Chutney, Nüsse Cheese selection Fig mustard, chutney, nuts	19,-
Crème brûlée ^{C-G-7} Crème brûlée	18,-
Schokoladentarte ^{A-E-F-H-M-11}  Granola, Kaffeeiscreme, Beeren Chocolate tart Granola, coffee ice cream, berries	22,-
Thymianhonig-Labneh ^{G-H-M-7} Buchweizen, Steinobst der Saison Thyme honey labneh Buckwheat, seasonal stone fruit	15,-
Hausgemachte Eisvariation ^{C-G-7-16} Home-made ice cream	16,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Wasser Water	0,25l	0,75l
Bad Liebenwerder Classic/Still	5,-	10,-
Softgetränke & Limonaden Softs & Lemonades		0,2l
Coca-Cola ¹⁻⁹⁻¹¹ , Coca-Cola Zero ¹⁻⁹⁻¹¹ , Fanta ^{1-9-11-L} , Sprite ⁹		6,-
Thomas Henry: Tonic Water ¹² , Bitter Lemon, Ginger Ale ¹⁻¹¹ , Spicy Ginger ¹¹		6,-
Red Bull ²⁻¹¹	0,25l	8,-
Hausgemachte Limonade Home-made lemonade	0,30l	8,50
Säfte & Nektare Juices		0,2l
Vaihinger Apfel, Cranberry, Ananas, Tomate ²		6,-
Vaihinger apple, cranberry, pineapple, tomato ²		
Fruchtsaftschorle Fruit juice fizz		6,-
Frischer Orangensaft Fresh orange juice		9,-
Frischer Grapefruitsaft Fresh grapefruit juice		9,-

BIER | BEER

Fassbiere Draught Beer	0,33l	0,5l
BRLO Helles ^{15-A} – Berliner Craft Beer	7,-	12,-
Flaschenbiere Bottled Beer	0,33l	0,5l
BRLO Happy Pils ^{15-A} – Berliner Craft Beer	7,-	
Schöfferhofer Weizenbier naturtrüb wheat beer, naturally cloudy ^{15-A}		8,50
Schöfferhofer Weizenbier dunkel wheat beer, dark ^{15-A}		8,50
Alkoholfreie Biere Non-alcoholic Beer	0,33l	0,5l
BRLO Naked ^{15-A} – Berliner Craft Beer	7,-	
Schöfferhofer Weizen naturtrüb wheat beer, naturally cloudy ^{15-A}		8,50

SEKT & PROSECCO | SPARKLING WINES & PROSECCO

Sekt, Prosecco Sparkling Wines, Prosecco	0,1l	0,75l
Secco – alkoholfrei non-alcoholic	7,-	35,-
Scavi & Ray Prosecco (I)	9,-	45,-
Regent Klumpp Riesling Sekt, Brut, Baden ^L (D)	10,-	55,-

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Champagner Champagne	0,1l	0,75l
Veuve Clicquot Brut ^L	19,-	105,-
Taittinger Brut Réserve ^L		115,-
Bollinger Special Cuvée ^L		125,-
Ruinart Blanc de Blancs ^L		150,-
Dom Pérignon ^L		345,-
Krug Grand Cuvée ^L		400,-
Rosé Champagner Rosé Champagne	0,1l	0,75l
Veuve Clicquot Brut Vintage 2012 Rosé ^L	24,-	145,-
Taittinger Prestige Rosé ^L		145,-
Ruinart Rosé ^L		165,-
Dom Pérignon Rosé ^L		850,-

WEINE | WINES

Weißweine White Wines	0,1l	0,75l
Sauvignon Blanc II, Von Winning, Pfalz ^L (D)	9,-	60,-
Grauburgunder, Hermann Dönnhoff, Nahe ^L (D)	9,-	60,-
Gold Riesling, Schloss Proschwitz, Sachsen ^L (D)	10,-	65,-
Chablis, Louis Moreau, Burgund ^L (F)	12,-	75,-
Roséwein Rosé Wines	0,1l	0,75l
Blaufränkisch, Strehn, Blaufränkischland ^L (A)	9,-	60,-
Rotweine Red Wines	0,1l	0,75l
Spätburgunder, Stefan Rinklin, Baden ^L (D)	9,-	60,-
Côtes du Rhône Villages, Mare Magnum, Rhône ^L (F)	9,-	60,-
Tempranillo, Baron de Ley, Rioja ^L (F)	10,-	65,-
Château Dutruch Grand Poujeaux, Bordeaux ^L (F)	16,-	95,-

HEISSE GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Ronnefeldt TEASTAR® COLLECTION	Kanne Pot
Darjeeling Springtime, Superior Oolong, Assam Bari, Classic English Breakfast, Greenleaf, Splendid Earl Grey, Morgentau, Smoked China, Green Yin Long, Darjeeling Summer, Jasmin Pearls	Je ^{1l} each ^{1l} 12,-
	 <small>TEA EXCELLENCE SINCE 1823</small>
Kaffee Coffee	Tasse / Cup
Kaffee Coffee ^{1l}	5,50
Espresso ^{1l}	5,-
Doppelter Espresso Double espresso ^{1l}	8,-
Milchkaffee Café au lait ^{1l-G}	7,50
Latte macchiato ^{1l-G}	8,50
Cappuccino ^{1l-G}	6,50
Flat White ^{1l-G}	7,50
Heiße Schokolade Hot chocolate ^{3·7-1l-G}	7,-

Unsere Kaffees bereiten wir auch koffeinfrei und/oder mit alternativen Milchprodukten zu.
On request we serve our coffee specialties decaffeinated and/or with alternative types of milk.