

Unsere Art die 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. Viel Spaß beim Eintauchen in unsere intensive Aromenvielfalt, die sich auf das Wesentliche fokussiert.

- 1; Bayrische Blaugarnele
- 2; Gesings Gaumenschmeichler Juvenilferkel aus Münsterland
- 3; Salzwiesen Lamm aus der Eifel
- 4; Berliner Kafferösterei
- 5; Rausch Kuvertüre aus dem Schokoladenhaus am Gendarmenmarkt
- 6; Kirschen aus der Region Berlin/Brandenburg

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Menü

Kürbiscurrymousse, Hummer, Karotte,
Zitronengras & Thai Basilikum

B,G,7

19

~~~

Pilzrisotto, Schnittlauch, Parmesan & Herbstrüffel

*G,7*

24

~~~

Rosa gebratene Rehwild-Rücken von „Richards Wild“ aus Brandenburg
Kaffee-Nussbutter, Rosenkohl, Pommes de Terre Cendrillon

G,I,7

34

oder

Seeteufel, Sonnenblumenkerne, Berberitzen, Rote Beete,
Dresdner Berle, Petersilienwurzel

D,G,7

34

~~~

Paris-Brest, Piemonteser Haselnuss, Steinobst, Olivenöleis

*A,C,G,H,7,16*

16

4 Gänge Menü: 90

Passende Wein Begleitung: 40

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Salate & Vorspeisen

|                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rindertartar, Trüffel, Deichkäse, Süßsauer Pfifferlinge, Schnittlauch<br><i>C,G,J,7,16</i>                            | 22 |
| Brandenburger Büffelmozzarella vom Büffelhof Bobalis<br>Feldsalat, Golden Kiwi, Pistazie, Brioche<br><i>G,H,J,L,6</i> | 18 |
| Wildkräutersalat & Radicchio, Halloumi,<br>Rübchen, Brombeeren, Pecannüsse, Mizkan<br><i>G,J,L,7</i>                  | 12 |

## Suppen

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagessuppe                                                                    | 12 |
| Klassische Bouillabaisse<br>Kabeljau & Jacobsmuschel<br><i>A,D,G,I,N,7,16</i> | 18 |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Zwischengang

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Maultasche „Pork & Gamba“, Kimchi,<br>Gurke, Erdnüsse & Koriander<br><i>A,B,C,E,F,K,4,16</i>          | 19 |
| Maultasche „Shiitake & Pak Choi“, Kimchi,<br>Gurke, Erdnüsse & Koriander(Vegan)<br><i>A,E,F,K,16</i>  | 19 |
| Knuspriges Ei aus der Uckermark,<br>Kartoffelpüree, Pilze der Saison, Kerbel<br><i>A,C,G,1,6,7 15</i> | 15 |

## Hauptgerichte

|                                                                                                     |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Entenbrust, Portweinbirne,<br>Geräuchertes Kartoffelpüree, Preiselbeeren<br><i>G,M,7,16</i>         | 24               |
| Hausgemachte Buchweizen-Tagliatelle,<br>Pilze der Saison, Kräuter & Parmesan<br><i>A,C,G,7</i>      | 15               |
| Verfeinert mit:<br>• Gebratener Brandenburger Maishähnchenbrust<br><i>16</i>                        | 7                |
| • Herbst-trüffel                                                                                    | Tagespreis/Gramm |
| Wiener Schnitzel vom Kalb<br>Kartoffelsalat, Gurke, Preiselbeeren, Zitrone<br><i>A,C,G,J,2,6,16</i> | 29               |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tom-Kha-Curry mit Herbstgemüse & Pilze,<br>Jasminreis, Koriander Coulis(Vegan) | 16 |
| <i>I,K</i>                                                                     |    |
| Verfeinert mit:                                                                |    |
| • Gebratener Brandenburger Maishähnchenbrust                                   | 7  |
| <i>16</i>                                                                      |    |
| • Gebratene Black-Tiger-Garnelen                                               | 12 |

## Dessert

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Crème Brûlée                        | 14 |
| <i>G,C,7</i>                        |    |
| Hausgemachte-Eis-Variation, Beeren  | 15 |
| <i>G,C,16</i>                       |    |
| Käseauswahl von „Alte Milch Berlin“ | 19 |
| Feigensenf, Chutney, Nüsse          |    |
| <i>A,E,G,H,L,2,7</i>                |    |

### Kennzeichnungen

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

1 with colorant | 2 with preservatives | 3 with antioxidant | 4 with flavor enhancer | 5 with phosphate | 6 with starch | 7 with milk protein | 8 blackened | 9 sulfurized | 10 with sweetener | 11 containing caffeine | 12 containing quinine | 13 waxed | 14 preserved with thiabendazole | 15 treated after harvest | 16 deep-frozen A cereals containing gluten | B crustaceans | C eggs | D fish | E peanuts | F soy | G milk | H nuts | I celery | J mustard | K sesame | L sulfur dioxide and Sulfites | M Lupins | N Mollusks

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Weine

## Wines

| <u>Weißwein/ White Weine</u>                          | <u>0,1</u> | <u>0,75</u> |
|-------------------------------------------------------|------------|-------------|
| 2018 Grauburgunder<br>Weingut Hermann Dönnhoff – Nahe | 9          | 60          |
| 2020 Goldriesling<br>Schloss Proschwitz – Sachsen     | 10         | 65          |
| 2019 Sauvignon Blanc<br>von Winning – Pfalz           | 9          | 60          |
| 2020 Chablis AC<br>Louis Moreau                       | 12         | 72          |
| <br>                                                  |            |             |
| <u>Rosé / Rosé Wine</u>                               | <u>0,1</u> | <u>0,75</u> |
| 2020 Blaufränkisch<br>Blaufränkisch – Burgenland      | 9          | 60          |
| <br>                                                  |            |             |
| <u>Rotwein / Red Wine</u>                             | <u>0,1</u> | <u>0,75</u> |
| 2016 Tempranillo<br>Baron de Ley – Rioja              | 10         | 65          |
| 2019 Spätburgunder<br>Stephan Rinklin – Baden         | 9          | 60          |
| 2017 Côtes du Rhône<br>Villages – Rhône               | 9          | 60          |
| 2019 Barbera<br>San Silvestro – Piemont               | 9          | 60          |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.