

Menü

Morcheln, Flug–Entenleber-Terrine,
Amarenakirschen, Paris Brioche & Wildkräuter
A,C,G,I,L,M,1,23,6,7,16

19

~~~

Bärlauchrisotto, Langustine,  
25 Teiche Kaviar, Tomatenschaum  
B,C,D,G,I,L,N,7,16

25

~~~

Beelitzer Spargel, Pilze der Saison,
Sauce Béarnaise, Parmesankrokette
mit

Gegrilltem Saibling
A,C,G,D,7

29

oder

Dry Aged Kalbsrücken, Jus
A,C,G,I,I,7

32

~~~

Joghurtmousse, Rhabarber, Petersilie, Baiser  
A,C,G,6,7

12

4 Gänge Menü: 80

Passende Wein Begleitung: 40

## Menu

Morels, duck liver terrine,  
Amarena cherries, Paris brioche and wild herbs  
A,C,G,I,L,M,1,23,6,7,16

19

~~~

Wild garlic risotto, langostine,
"25 Teiche" caviar, tomato foam
B,C,D,G,I,L,N,7,16

25

~~~

Beelitzer asparagus, seasonal mushrooms,  
Béarnaise Sauce, parmesan croquette  
with

Grilled speckled trout  
A,C,G,D,7

29

or

Dry aged saddle of veal  
A,C,G,I,I,7

32

~~~

Yoghurt mousse, rhubarb, parsley, meringue
A,C,G,6,7

12

4 course menu: 80

Corresponding wine flight: 40

Salate & Vorspeisen

Salads & Starters

Blutwurst, Granny Smith G,H,L,I,J,9,16 15.00

Perlzwiebeln, Zwiebel-Crème-Fraiche

Black pudding, granny smith, pearl onions, onion crème fraiche

Brandenburger Büffelmozzarella vom Büffelhof Bobalis G,H,J,L,6 18.00

Gegrillter Spargel, Futuro Melone, gebläunte Mortadella,
Alter Balsamico, Chiliöl

Brandenburg buffalo mozzarella from the Bobalis buffalo ranch

Grilled asparagus, Futuro melons, charred mortadella

Extra virgin balsamico, chili oil

Salat von Kale, Wasserkresse und jungem Spinat J,L 8.00

Eiszapfen, gesäuerter Blumenkohl

Ringel Bete, Mizkandressing

Salad with kale, cress and baby spinach

Radish, cauliflower, candy cane beet, rice vinegar

Suppen

Suppe des Tages 12

Soup of the day

Zwischengang

Entree

Knuspriges Ei aus der Uckermark ^{A,C,G,1,6,7} Topinambur, Flug-Enten-Leber, Perlzwiebeln, Trauben, Sauce Perigoudine Crispy egg from the Uckermark region Jerusalem artichoke, flying duck liver, pearl onions, grapes, Perigoudine sauce	17.00
Kross ausgebackene Black Tiger Garnelen ^{A,B,C,D,6,16} schwarze Aioli Crunchy deep fried black tiger prawns, black aioli	18.00
Gnocchi & Bärlauch ^{A,C,7,6} Konfierte Honig-Tomaten, Pinienkerne, Dresdner Berle Gnocchi & wild garlic, confit honey tomatoes, pine seeds and Dresdner Berle	16.00

Hauptgerichte

Mains

Beelitzer Spargel 250g ^{C,G,6,7} Nussbutter oder Sauce Béarnaise und Frühkartoffeln Beelitzer asparagus 250g, Nut butter or sauce Béarnaise and baby potatoes	16.00
Wahlweise mit:	
Parmaschinken Parma ham	+16.00
Wiener Schnitzel ^{A,C,6,16} Wiener Schnitzel	+18.00
Lammrücken aus der Eifel ^{G,I,7} Spitzpaprika, weiße Bohnen, Geräucherte Beete & Dresdner Berle Saddle of Eifel primeval lamb pointed peppers, white beans, smoked beetroot & Dresdner Berle	28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,J,6,16} Kartoffelsalat, Gurke, Preiselbeeren, Zitrone Wiener Schnitzel, potato salad, cucumber, cranberries, lemon	26.00
Grünes Belugalinsen-Curry mit Frühlingsgemüse (vegan) ^{F,I,16} Jasminreis, Mango-Koriander-Joghurt Green Beluga lentil curry with spring vegetables, Jasmine rice, mango coriander yoghurt (vegan)	16.00

Dessert

Crème brûlée <small>G,C,7</small>	12
Käseauswahl von „Alte Milch Berlin“ <small>A,E,G,H,L,2,7</small> Feigensenf, Chutney, Nüsse <small>Cheese board from „Old Milk Berlin, fig chutney, nuts</small>	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

Labelling:

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.

Weine Wines

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.