

Charlotte und Fritz

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise von regionalen Produkten, die unser passioniertes Küchenteam in moderne Gerichte interpretiert. Unser Team um Küchenchef Daniel Müller und Sous Chef Anton Root, wünscht Ihnen viel Vergnügen bei dem Erleben ihres Menüs, das sich durch harmonische Aromen und eine reiche Art zu kochen auszeichnet.

A la Carte Karte:

Vorspeisen:

Blutwurst, Granny Smith, Perlzwiebeln, Zwiebel-Crème-Fraiche ^{G,H,I,J,I,9,16}	15.00
Brandenburger Büffelmozzarella vom Büffelhof Bobalis, ^{G,H,I,L,6} gegrillter Spargel, Futuro Melone, geblämmte Mortadella, alter Balsamico, Chiliöl	18.00
Salat von Kale, Wasserkresse und Jungem Spinat ^{J,L} Eiszapfen, gesäuerten Blumenkohl und Ringel Bete, Mizkandressing	9.00
Spargelcremesuppe	12.00

Zwischengang:

Knuspriges Ei aus der Uckermark, Spitzkohl-Senf, Entenleber Terrine, Stachelbeeren, Brunnenkresse ^{A,C,G,1,6,7}	23.00
Kross ausgebackene Black Tiger Garnelen ^{A,B,C,D,6,16} schwarze Aioli	18.00
Gnocchi & Schnittlauch ^{A,C,7,6} Konfierte Honig-Tomaten, Pinienkerne, Dresdner Berle	16.00

Hauptgerichte:

Beelitzer Spargel 250g, mit Nussbutter oder Sauce Bernaise ^{C,G,6,7} und Frühkartoffeln	16.00
Wahlweise mit:	
• Parmaschinken	+16.00
• Wiener Schnitzel ^{A,C,6,16}	+18.00
Lammrücken aus der Eifel, ^{G,I,7} Spitzpaprika, weiße Bohnen, geräucherte Beeten & Dresdner Berle	28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,I,6,16} Kartoffelsalat, Gurke, Preiselbeeren, Zitrone	26.00
Grünes Beliugalinsen-Curry mit Frühlingsgemüse (vegan) ^{F,I,16} Jasminreis, Mango-Koriander-Joghurt	16.00

Dessert:

Wir bitten um Verständnis, dass wir auf unangemeldete Menü-/ Speisenänderungen und Allergien nur bedingt eingehen können.

Crème Brûlée ^{C,G,7}	12.00
Käseauswahl von „Alte Milch Berlin“ ^{A,E,G,H,L,2,7}	18.00

4 Gang Menü 90.00€

VS:

Morcheln, Flugentenleber ¹ , Amarenakirschen, Paris Brioche & Wildkräuter ²	19.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

A,C,G,I,L,M,1,23,6,7,16

ZW:

Pappardelle-Raviolo, Hummer, Erbsen, Parmesan-Dashi, Fenchel und Dill	29.00
-----------------------------------------------------------------------	-------

B,C,D,G,I,L,N,7,16

HG:

• Gegrillte Maräne ³	32.00
---------------------------------	-------

A,C,G,D,7

Oder

• Entrecôte vom Wolowina Rind ⁴ , Jus	38.00
--------------------------------------------------	-------

A,C,G,I,I,7,

mit Spargel ⁵, Pilzen der Saison, Sauce Béarnaise, Parmesankrokette

D:

Erdbeer-Mille-Feuille ⁶ , Frischkäse, Sellerie, Yuzu-Sorbet	12.00
------------------------------------------------------------------------	-------

A,C,G,6,7

1; Flugentenleber aus Dithmarschen in Schleswig-Holstein.
2; Wildkräuter aus der Region Gransee, Uckermark
3; Maräne von der Fischfarm „Oldenburger Land“
4; Entrecote vom Wolowina Rind
5; Spargel aus der Region Beelitz, Brandenburg
6; Joghurt von der Bio Molkerei „Lobetaler“, aus der Region Biesenthal, Brandenburg
7; Erdbeeren aus Brandenburg

Wir bitten um Verständnis, dass wir auf unangemeldete Menü-/ Speisenänderungen und Allergien nur bedingt eingehen können.