

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

Ceviche von Blaugarnelen<sup>1</sup>, Piri-Piri, Erdbeeren,  
Korianderpesto, Saiblingscaviar

B,C,D,I,M,H,1,2

26

~~~

Knuspriger Schweinebauch<sup>2</sup>, Aubergine,  
Teriyaki, Zwetschgen, Mais

A,E,F,G,H,I,K,L,M,1,8

18

~~~

Lamm<sup>3</sup> pochiert in Schafsmilch, Kardamom,  
Ajoblanco, Kaffee<sup>4</sup>, Kirsche<sup>6</sup>, Artischocke, Salzmandel

A,G,H,I,L,2,7,11

35

oder

Steinbutt Wildfang, Escabeche Gemüse, junge Kartoffeln

B,D,I,L,6

34

~~~

Weißer Namelaka, Whiskey, dunkle Schokolade<sup>5</sup>, Balsamico,  
Haselnüsse & Kirsch<sup>6</sup>-Tomaten-Sorbet

G,H,I,L,2,5

15

4 Gänge Menü: 90

Passende Wein Begleitung: 40

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Salate & Vorspeisen

Gegrillter Baby Calamari, Romesco Püree,  
Aioli, geräucherte Wassermelone 17  
*A,D,E,G,H,I,L,M,N*

Rindertartar, Büffelmozzarella-Espuma, Granatapfel & Trüffel 19  
*C,G,I,J,2,3*

Wildkräutersalat & Chicoree, Radieschien,  
Mini-Mais, Stachel- und Himbeeren 9  
*I,J,K,L*

Kalte - Gurken - Gazpacho, Feta-Espuma, Cashew-Pesto 13  
*G,I,2*

## Suppen

Suppe des Tages 13  
Soup of the day

## Zwischengang

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pappardelle-Raviolo, Hummer, Erbsen,<br>Parmesan-Dashi, Fenchel-Dill<br><i>A,B,C,D,G,H,I,L,1,2,3</i>                          | 24 |
| Knuspriges Ei aus der Uckermark,<br>Spitzkohl-Senf, Gänseleber-Terrine,<br>Stachelbeeren, Brunnenkresse<br><i>A,C,G,1,6,7</i> | 23 |
| Getrüffelter Spitzkohl, Yuzu Beurre-Blanc, Haselnuss<br><i>E,F,H,I,L</i>                                                      | 16 |

## Hauptgerichte

|                                                                                                            |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Rinderfilet, Frankfurter grüne Sauce,<br>Aprikose, getrüffelt Gratin<br><i>G,I,M,3</i>                     | 38                    |
| Pfifferlings-Pasta, Walnüsse & Feldsalat<br><i>A,C,G,I,L</i><br>Wählen Sie:                                | 18                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• gebratene Maishähnchenbrust</li><li>• Sommertrüffel</li></ul>      | 7<br>Tagespreis/Gramm |
| Wiener Schnitzel vom Kalb<br>Kartoffelsalat, Gurke, Preiselbeeren, Zitrone<br><i>A,C,G,J,6,16</i>          | 28                    |
| Grünes Belugalinsen-Curry mit Sommergemüse (vegan)<br>Jasminreis, Mango-Koriander-Joghurt<br><i>F,I,16</i> | 17                    |

## Dessert

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Crème Brûlée<br>G,C,7                                                              | 12 |
| Hausgemachte-Eis-Variation, Marinierte Beeren<br>G,7,16                            | 15 |
| Käseauswahl von „Alte Milch Berlin“<br>Feigensenf, Chutney, Nüsse<br>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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Weine

## Wines

| <u>Weißwein/ White Wine</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          |
| <u>Rosé / Rosé Wine</u>                               | <u>0,1</u> | <u>0,75</u> |
| 2020 Blaufränkisch<br>Blaufränkisch – Burgenland      | 9          | 60          |
| <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.