



TAGESKARTE

NUR SOLANGE DER KOCH LUST DARAUF HAT.

CRÉMANT DE LOIRE
BLANC ODER ROSÉ | 0,1L

6,00

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | 0,2L

6,00

HARLEM CUCUMBER SHAKE
FRISCH GEPRESSTER GURKENSaft | VODKA | ZITRONE | EIWEISS | MEERSALZ

8,50

TRADITIONELL GEKOCHTE FISCHBISQUE
MIT MUSCHELN, LACHS, ZANDER, UND GARNELE ^{B,D,H,M}

14,90

BRANDENBURGER BURRATA
MIT GELBEN, ROTEN & GRÜNEN PARADEISER ^{G,H,P}

11,90

VEGANE GEMÜSEPFANNE
BROKKOLI, PAPRIKA, KAROTTEN, GRENAILLE KARTOFFELN, RADIESSCHEN ^{H,L}

17,90

GEBRATENER NORWEGISCHER LACHS
MIT BLUMENKOHLPÜREE & WILDEM BROCCOLI
ZITRONEN – DILL – CRÈME FRAÎCHE SOSSE ^{D,F,G,H,N}

23,50

KARAMELISierter CHEESECAKE
MIT ERDBEER – DIP ^{A,G,H}

6,50

HIMBEERTARTE
MIT BOURBON – VANILLEIS ^{A,G,H}

8,50



WENN DAS LEBEN DIR EINEN KORB GIBT,
GEH **STEINPILZE** SAMMELN.

RINDER CARPACCIO
PFLÜCKSALAT | PARMESAN | OLIVENÖL

14,50

RINDER CARPACCIO & STEINPILZE
PFLÜCKSALAT | PARMESAN | OLIVENÖL | GEBRATENE STEINPILZE

19,50

WILDKRÄUTERSALAT & STEINPILZE
LIMETTEN VINAIGRETTE | GERÖSTETE PINIENKERNE | GEBRATENE STEINPILZE

17,50

GEBRATENER LACHS & STEINPILZE
PFLÜCKSALAT | GEBRATENE STEINPILZE

24,50

KALBSFILET & STEINPILZE
PFLÜCKSALAT | GEBRATENE STEINPILZE

29,50



ZUM FLIEGENDEN
HOLLÄNDER

VORSPEISE

| | |
|---|-------|
| CREMIGE BRANDENBURGER FELDTOMATENSUPPE MIT FRISCHEM GENOVESER BASILIKUM UND LONDON DRY GIN ^{H,G,N} | 8,90 |
| ROTE BEETE CARPACCIO MIT MARINIERTEM WILDKRÄUTERSALAT KANADISCHE WALNÜSSE, PINENKERNE ^E | 8,90 |
| KARAMELISIERTER PICANDOU MIT PFLÜCKSALAT UND PREISELBERGEELE ^{E,G,H,M} | 10,50 |
| WILDKRÄUTERSALAT MIT LIMETTEN VINAIGRETTE UND GERÖSTETEN PINENKERNEN ^{E,H,M} | 8,50 |
| DAZU: GEBRATENE GARNELEN ^B | 16,50 |
| KALBSFILETSTREIFEN ^H | 18,50 |

ZWISCHENDURCH

| | |
|---|-------|
| BOULETTE VOM LANDSCHWEIN UND WIESENKALB MIT BRANDENBURGER SENF UND DUNKLEM LANDBROT ^{A,C,M} | 6,90 |
| FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL MIT HAUSGEMACHTEM WEINTRAUBEN-CHUTNEY UND GERÖSTETEN, KANADISCHEN WALNÜSSEN ^{E,G,H,M} | 12,50 |
| GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT BASKISCHEM KNOBLAUCH UND MEXIKANISCHEM CHILI ^B | |
| EIN HALBES KILO | 35,00 |
| EIN KILO | 59,00 |

HAUPTGANG

| | |
|--|------|
| <p>EDEL MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART MIT SPECK, ZWIEBELN UND GEBRATENEN FRANZÖSISCHEN GRENAILLE KARTOFFELN^{D,G,H,M}</p> | 1450 |
| <p>KOHLROULADE MIT KÜMMELJUS UND GEBRATENEN FRANZÖSISCHEN GRENAILLE KARTOFFELN^{A,C,L,M}</p> | 1550 |
| <p>KRUSTENBRATEN MIT BACKPFLAUMENSOÛSE, HAUSGEMACHTEM BLAUKRAUT UND KARTOFFELKLÖßEN^{A,H,L,M}</p> | 1850 |
| <p>KALBSFILETMEDAILLONS MIT BLUMENKOHLPÜREE & WILDEM BROCCOLI^{F,G,L,M,N}</p> | 2950 |
| <p>WIENER SCHNITZEL MIT LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKEN-SALAT^{A,C,H,L,M}</p> | 2250 |
| <p>KALBSLEBER BERLINER ART MIT GESCHMORTEN ÄPFELN UND ZWIEBELN UND BRANDENBURGER KARTOFFELSTAMPF^{G,H,M}</p> | 1850 |
| <p>GNOCCHIS MIT BARNIMER TOMATENCRÈME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN, BASILIKUM UND PARMESAN^{G,E,H}</p> | 1490 |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL MIT HAUSGEMACHTEM WEINTRAUBEN CHUTNEY UND GERÖSTETEN, KANADISCHEN WALNÜSSEN ^{E,G,H} | 12,50 |
| EIS – AM STIEL MAGNUM RUBY MIT KARAMELISIERTEN KANADISCHEN WALNÜSSEN ^{E,G,H} | 5,90 |
| HEISS AUF EIS BOURBON – VANILLE EISCREME ÜBERGOSSEN MIT DOPPELTEM ESPRESSO ^{E,G,H} | 4,90 |
| SORBET VOM WEINBERGPFIRSICH MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS AUFGEFÜLLT MIT CRÉMANT DE LOIRE ^H | 8,50 |
| SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN UND MARROKANISCHER MINZE ^{A,C,E,G,H} | 6,50 |
| HAUSGEBACKENER LAUWARMER APFELSTRUDEL AUS GEKLAUTEN ÄPFELN VON BRANDENBURGER APFELALLEEN MIT VANILLESAUCE ^{A,C,E,G,H} | 6,50 |

ALLERGENÜBERSICHT

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE | B – KREBSTIERE | C – EIER | D – FISCH | E – ERDNUSS | F – SOJA | G – MILCH | H – SCHWEFELDIOXID
(SULPHITE – SO) | R – WEICHTIERE | L – SELLERIE | M – SENF | N – SESAM | P – LUPINE