

4-Gang-Menü

Suppe von Beelitzer Spargel

Balsamico/ weißer Portwein/ Zitronen-Öl/ Petersilie

Riesling, trocken - Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Gebeizter Süßholz-Lachs

Radieschen/ Salzmandel/ Zwergorange/ Meerrettich

ALIÉ Rosé - Tenuta dell' Ammiraglia - Toskana 0,1 l



Wiener Schnitzel

Beelitzer Spargel / Butterkartoffel/ Sauce Hollandaise

Lugana - Montonale - Garda 0,1 l

oder "vegetarisch"

Trüffelgnocchi

Datteltomate/ Salbei/ Parmesan/ Beelitzer Spargel

Lugana - Montonale - Garda 0,1 l



Waldmeistersorbet

Erdbeere/ Rhabarber/ Pistazie/ Krokant

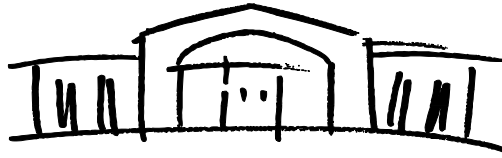
Sekt Pinot brut - Gerhard Klein - Pfalz 0,1 l

55 €

4-Gang -vegetarisch- 49 €

3-Gang -ohne Lachs- 45 €

Weinbegleitung 28 €

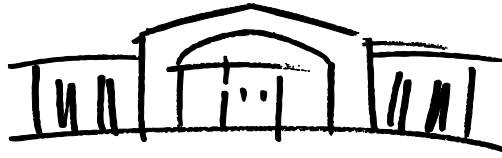


Vorspeisen

Tandoori Chicken	13 €
Cous-Cous/ Pflaume/ Blumenkohl/ junger Lauch	
„Surf & Turf“ Vitello tonnato & gebackene Rotbarbe	15 €
Parmesan/ Kapern/ Pinienkerne/ Zitronen-Öl	
Gebackene Wildfanggarnele	15 €
Beelitzer Spargel/ Basilikum/ Erdnuss/ Chili/ Mayo	
Trüffel Mozzarella	12 €
Ochsenherztomate/ Kalamata-Olive/ Salz-Zitrone/ Grissini	

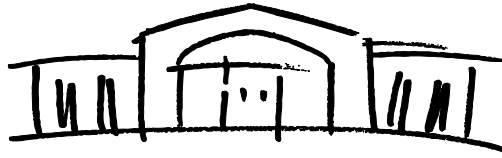
Suppen

Beelitzer Spargel <i>-vegetarisch-</i>	9 €
Balsamico/ weißer Portwein/ Zitronen-Öl/ Petersilie	
Curry-Kichererbse <i>-vegetarisch/ vegan-</i>	9 €
Kokos/ Masala/ Aprikose/ Rauchmandel	



Hauptspeisen

Trüffelgnocchi <i>-vegetarisch-</i> Datteltomate/ Salbei/ Parmesan/ Beelitzer Spargel	24 €
Thai-Gemüse-Curry <i>-vegetarisch/ vegan-</i> Limette/ Mango/ Reis/ Ingwer/ Koriander	24 €
Gegrilltes Filet vom Thunfisch Thai-Curry/ Marktgemüse/ Koriander/ Cashewkerne/ Sesam	28 €
Filetsteak vom Neuseeland-Rind Ofengemüse/ Röstbrot/ Trüffel-Kräuterbutter/ Zitronen-Öl	40 €
Irische Lammschulter Rigatoni/ Aprikose/ Mandel/ brauner Champignon/ Rosmarin	26 €
Kalbsschnitzel von „Peter´s Farm“ Beelitzer Spargel /Butterkartoffel/ Sauce Hollandaise	29 €
Zitronenhuhn vom „Kikok Maishuhn“ Karamellisierter Spargel/ Trüffelgnocchi/ Morchel/ Parmesan	26 €



Dessert

Schokokugel 11 €
Chiasamen/ Kokos/ Passionsfrucht/ Mango

Griechischer Joghurt 10 €
Eiscreme/ Hanfsamen/ kandierte Nüsse/ Honig

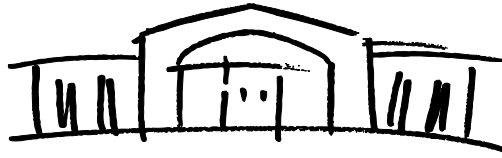
Waldmeistersorbet 10 €
Erdbeere/ Rhabarber/ Pistazie/ Krokant

Kindergerichte

Spaghetti Bolognese 9 €
Kalb/ Wurzelgemüse/ Parmesan/ Zitronen-Öl

Maishähnchennuggets 10 €
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

Kalbsfleischboulette 10 €
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



Aperitif

Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	8,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	7,00 €
Champagner Gosset	0,1 l	12,00 €

Sherry	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €

Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,00 €
Pink Grapefruit Spritz	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €

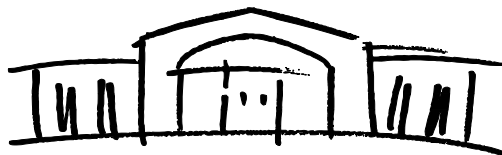
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	7,50 €
Yuzu Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €

Gin Tonic

Tanqueray/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	11,00 €

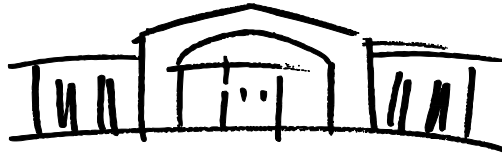
Alkoholfrei

Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,50 €



Offene Weine

Weißwein	0,2l	Flasche
Riesling, trocken <i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i> Der Weißwein aus der Pfalz erinnert im Bouquet an die typischen Riesling Aromen. Die Säure sorgt für die Abwechslung im Wein und der Abgang ist nachhaltig und bleibt lange auf der Zunge bzw. im Rachen kleben.	9 €	32 € 0,75l
Grauburgunder, trocken <i>Edition "Tag für Tag" - Pfalz</i> Frische Aromen von gelben Früchten und Zitrus. Am Gaumen elegant und vollmundig mit einem fruchtigen Nachhall.	8 €	32 € 1l
Sauvignon Blanc, trocken <i>GUTSWEIN</i> <i>Weingut Emil Bauer - Pfalz</i> Grapefruits und Stachelbeeren, sowie eine galante Note nach frisch geschnittenem Gras im Bukett - ein zünftiger Pfälzer mit kühlem Finale.	8 €	32 € 1l
Weißburgunder & Chardonnay, trocken <i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i> Diese charmante Cuvée besticht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.	9 €	29 € 0,75l
Rosewein		
Cabernet Sauvignon Rosé <i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i> Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Frucht fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.	9 €	29 € 0,75l



Offene Weine

Rotwein

0,2l Flasche

Pinot Noir, trocken *VDP.GUTSWEIN*

9 € 29 €

Weingut Friedrich Becker - Pfalz

Rebsorte: **100% Spätburgunder**

In der Nase Aromen von roten Beeren, ein Hauch von Kräutern und Zedernholz. Im Mund dann rote Früchte und dunkle Schokolade. Gut eingebundene Tannine und eine leichte Säure runden diesen Spätburgunder ab.

0,75l

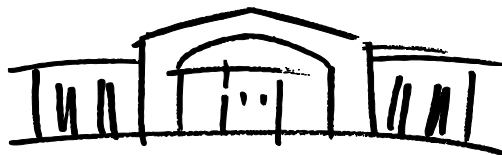
Montepulciano d'Abruzzo

9 € 29 €

Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzan

Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.

0,75l



Biere

Pilsner Urquell vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i>	0,33 l	3,00 €

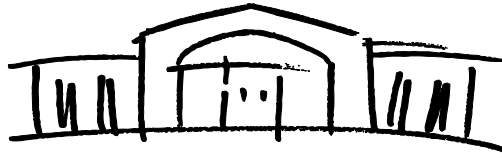
Wasser

Taunusquelle Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾²⁾⁴⁾ , Coca Cola zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ , Fanta ²⁾⁴⁾ , Sprite ⁴⁾	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,50 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	2,60 €
Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon ⁵⁾ , Tonic Water ⁵⁾	Fl. 0,2 l	2,40 €
Bionade - Holunder	Fl. 0,33 l	3,20 €
Bauer - Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer - Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Kirschschaft, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

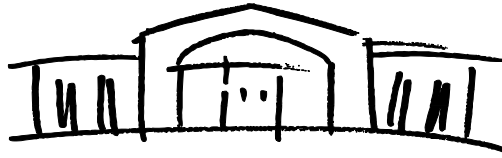
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹⁾	2,50 €
Cappuccino ¹⁾	3,00 €
Espresso ¹⁾	2,50 €
Espresso macchiato ¹⁾	3,00 €
Espresso doppelt ¹⁾	3,90 €
Milchkaffee ¹⁾	3,90 €
Latte Macchiato ¹⁾	3,90 €
Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten	3,20 €
Heiße Schokolade	3,00 €

¹⁾mit Koffein, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾ mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾ chininhaltig



Digestif

Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Das Korn	2 cl	4,00 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €
Alte Pflaume - Ziegler	2 cl	5,00 €
Grappa di Berta	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,60 €

Geister und Brände

Williams Christ Birne	2 cl	4,00 €
Waldhimbeer Geist	2 cl	3,50 €
Dirker Haselnuss Geist	2 cl	6,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju	2 cl	8,50 €
Premier Cru du Cognac		
25 Jahre gereift		