

4-Gang-Menü

Spreewälder Rote-Bete-Essenz

Ostseeaal/ Granatapfel/ Estragon/ Mangold

Grillo – Ferreri – Sizilien 0,1 l



Vegetarische Dim Sum

Erbsen/ Soja/ Nussbutter/ Spitzkohl

Hullabaloo, trocken – Weingut Markus Schneiser – Pfalz 0,1 l



Rinderfilet „Irish Nature“

Bärlauch/ Bio-Linda/ Schwarzwurzel/ Rotwein/ Schalotte

Cartagho Rosso Sicilia – Madrarossa – Sizilien 0,1 l

oder „vegetarisch“

„Französische Zwiebel“ geröstet

Portwein-Karotte/ Trüffelgnocchi/ Apfel-Chutney/ Blumenkohl

Cartagho Rosso Sicilia – Madrarossa – Sizilien 0,1 l



Crêpes Suzette

Blutorange/ Pistazie/ Orangenlikör/ Erdnuss-Toffee

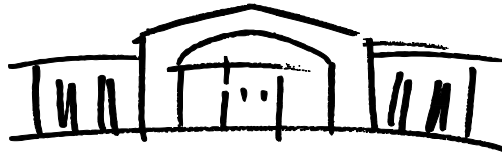
Brume de Ciron – Borie-Manoux – Sauternes 5 cl

69 €

4-Gang -vegetarisch- 59 €

3-Gang -ohne Dim Sum- 55 €

Weinbegleitung 26 €



Vorspeisen

Entenleber *ungestopft* 16 €
Pflaume/ Miso/ Erdnuss/ eingelegter Rettich

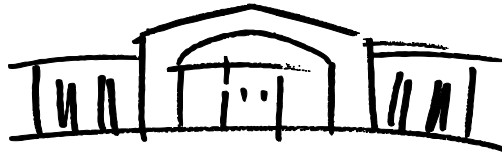
Makrele „süß & sauer“ 14 €
Perlzwiebel/ Karotte/ Gurke/ rote Linsen

Wilder Brokkoli *gebacken* 14 €
Couscous/ Mandel/ Passionsfrucht/ Minze

Suppen

Jalapeno - Mais 10 €
Kokos/ Honig/ Pistazie/ Spitzpaprika

Spreewälder Rote-Bete-Essenz 13 €
Ostseeaal/ Granatapfel/ Estragon/ Mangold



Hauptspeisen

“Französische Zwiebel” geröstet *-vegetarisch-* 28 €
Portwein-Karotte/ Trüffelgnocchi/ Apfel-Chutney/ Blumenkohl

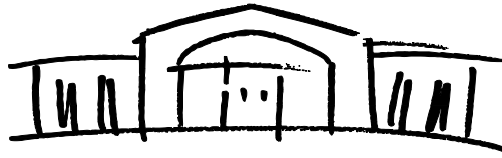
Ziegenkäse Burrata *-vegetarisch-* 28 €
Bärlauch-Risotto/ Honig/ Artischocke/ Quitte

Schwarzfederhuhn 32 €
Kohlrabi/ Wintertrüffel/ Morchel/ Gerste

Kalbsleber von “Peter’s Farm” 27 €
Bio-Linda/ weiße Zwiebel/ Portwein-Apfel/ Thymian- Jus

Rinderfilet „Irish Nature“ 38 €
Bärlauch/ Bio-Linda/ Schwarzwurzel/ Rotwein/ Schalotte

Filet vom Seeteufel 34 €
Gelbes Curry/ grüne Linse/ Coppa di Parma/ Salbei



Dessert

Crêpes Suzette 12 €
Blutorange/ Pistazie/ Orangenlikör/ Erdnuss-Toffee

Kaiserschmarrn 14 €
Rum-Rosine/ Boskop/ Mandel/ Eiscreme

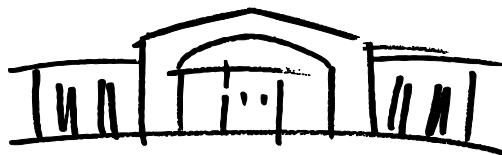
Gebackener Milchreis 11 €
Rosa Rhabarber/ Waldmeister/ Honig/ Ingwer

Kindergerichte

Spinatknödel 14 €
Tomate/ Parmesan/ Pinienkern

Maishähnchennuggets 12 €
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

Kalbsfleischboulette 12 €
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



Aperitif

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| Crémant du Jura, Domaine Pignier | 0,1 l | 9,00 € |
| Prosecco Valdobbiadene Marca Oro | 0,1 l | 7,00 € |
| Sekt Pinot brut, Gerhard Klein | 0,1 l | 8,00 € |
| Champagner Gosset | 0,1 l | 14,00 € |

| | | |
|---|------|--------|
| Sherry | 5 cl | 7,00 € |
| Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i> | 5 cl | 7,00 € |
| Campari | 5 cl | 5,00 € |

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Campari Orange/ Soda | 0,2 l | 7,00 € |
| Aperol Spritz | 0,2 l | 8,50 € |
| Pink Grapefruit Spritz | 0,2 l | 8,50 € |
| Hugo | 0,2 l | 8,50 € |

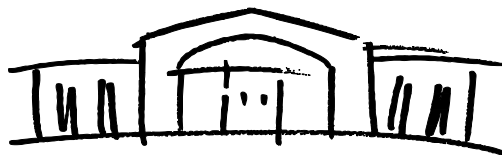
| | | |
|----------------------|-------|---------|
| Belsazar rose/ Tonic | 0,2 l | 8,50 € |
| Yuzu Sake/ Prosecco | 0,2 l | 10,50 € |

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 | 6,50 € |
| Crodino Orange Aroma | 0,2 l | 6,50 € |



Offene Weine

Weißwein 0,2l Flasche

Riesling, trocken

9 € 32 €

Weingut Markus Schneider - Pfalz

0,75l

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.

Grauburgunder, trocken

8 € 32 €

Edition "Tag für Tag" - Pfalz

1l

Frische Aromen von gelben Früchten und Zitrus. Am Gaumen elegant und vollmundig mit einem fruchtigen Nachhall.

Weißburgunder & Chardonnay, trocken

9 € 29 €

Weingut Gerhard Klein - Pfalz

0,75l

Diese charmante Cuvée besticht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.

Rosewein

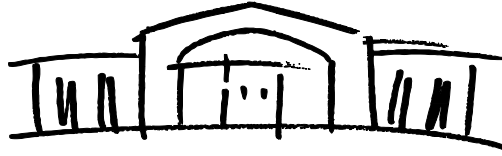
Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

Weingut Gerhard Klein - Pfalz

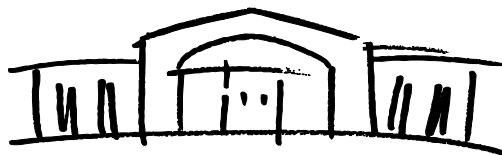
0,75l

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.



Offene Weine

| Rotwein | 0,2l | Flasche |
|--|------|---------------|
| Pinot Noir, trocken <i>VDP.GUTSWEIN</i> <i>Weingut Friedrich Becker - Pfalz</i> 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. | 9 € | 29 € 0,75l |
| Montepulciano d´Abruzzo <i>Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzo</i> Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau. | 9 € | 29 € 0,75l |
| Black Print <i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i> Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Ein Rotwein von zweierlei Bodenprägung: kiesigem Sand und Kalkstein. Der Wein beeindruckt mit seiner tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von dunklen Früchten. Reifung in neuen und gebrauchten Eichenholzfässern. | 12 € | 36 € 0,75l |



Biere

| | | |
|--|--------|--------|
| Pilsner Urquell vom Fass | 0,3 l | 4,80 € |
| | 0,5 l | 5,90 € |
| Benediktiner Hefeweizen hell | 0,5 l | 5,50 € |
| Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei | 0,5 l | 5,50 € |
| König Pilsener alkoholfrei | 0,33 l | 3,80 € |
| Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i> | 0,33 l | 3,80 € |

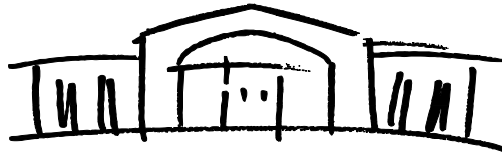
Wasser

| | | |
|--|------------|--------|
| Taunusquelle Classic, Medium oder Naturell | Fl. 0,25 l | 3,80 € |
| | Fl. 0,75 l | 6,90 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|------------|--------|
| Coca Cola ¹⁾²⁾⁴⁾ , Coca Cola zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ , Fanta ²⁾⁴⁾ , Sprite ⁴⁾ | 0,2 l | 3,40 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |
| Rixdorfer Fassbrause | Fl. 0,33 l | 3,60 € |
| Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i> | 0,2 l | 3,20 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |
| 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 € |

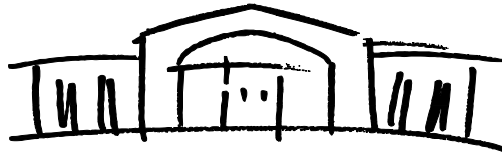
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Heißgetränke

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee ¹⁾ | 3,50 € |
| Cappuccino ¹⁾ | 3,50 € |
| Espresso ¹⁾ | 2,90 € |
| Espresso macchiato ¹⁾ | 3,50 € |
| Espresso doppelt ¹⁾ | 4,90 € |
| Milchkaffee ¹⁾ | 4,00 € |
| Latte Macchiato ¹⁾ | 4,00 € |
| Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten | 3,90 € |
| Heiße Schokolade | 3,90 € |

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 | | |