

## 3-Gang-Menü

### **Suppe vom "Beelitzer Spargel"**

Zitrone/ Kokos/ Erbsensprosse/ Bärlauch

*Sauvignon Blanc, trocken – Weingut Markus Pfaffmann – Pfalz 0,1 l*



### **Wiener Schnitzel „Kalb von Peter's Farm“**

Petersilie/ neue Kartoffel/ Beelitzer Spargel/ Sauce Hollandaise

*Würzburger Silvaner, trocken, am Stein, Bio – Franken 0,1 l*

oder "vegetarisch"

### **Rote Beete - Knödel**

Salbei/ Beelitzer Spargel/ Nussbutter/ Parmesan *24 Monate gereift*

*Würzburger Silvaner, trocken, am Stein, Bio – Franken 0,1 l*



### **Waldmeister Götterspeise**

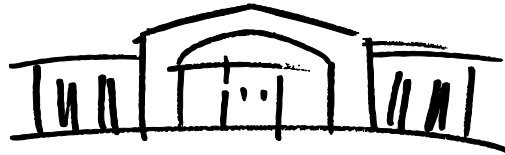
Himbeere/ Vanille/ Hafer/ Mascarpone

*Scharzhof Riesling, trocken – Weingut Egon Müller Scharzhof – Mosel 0,1 l*

49 €

3-Gang -vegetarisch- 45 €

Weinbegleitung 19 €



## Vorspeisen

**gebackene Wildfanggarnele** 16 €  
Kaiserschote/ Flugmango/ Wasabi-Mayo/ Nuss

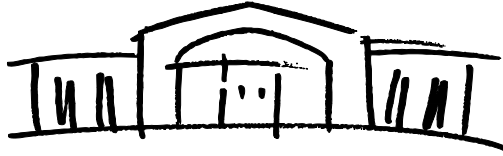
**Rinderfilet – Tatar** 16 €  
Bauernbrot/ Wachtelei/ Crème fraîche/ Sardine

**pochiertes Landei** 14 €  
grüner Spargel/ Kalamata-Olive/ Sardelle/ Estragon

## Suppen

**Suppe vom "Beelitzer Spargel"** 11 €  
Zitrone/ Kokos/ Erbsensprosse/ Bärlauch

**Bouillabaisse** 16 €  
Wurzelgemüse/ Pernod/ Estragon/ Knoblauch



## Hauptspeisen

**Rote Beete - Knödel** *-vegetarisch-* 28 €  
Salbei/ Beelitzer Spargel/ Nussbutter/ Parmesan *24 Monate gereift*

**Muschelnudeln** *-vegetarisch-* 28 €  
Bärlauch/ Ziegenkäse/ Erbse/ Kaiserschote

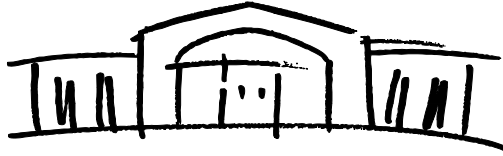
**Salzwiesenlamm "Haxe"** 32 €  
gelbe Karotte/ Erbsenpüree/ Pasta/ Zitrone

**gebackener Kabeljau** 29 €  
Bärlauch/ Risotto/ Schwarzwurzel/ Honigtomate

**Wiener Schnitzel "Kalb von Peter's Farm"** 32 €  
Petersilie/ neue Kartoffel/ Beelitzer Spargel/ Sauce Hollandaise

**Rinderfilet „Irish Nature Beef“** 38 €  
wilder Brokkoli/ Trüffel-Pommes/ Sauce béarnaise/ Rotwein

**Zitronenhuhn "Kikok Huhn"** 29 €  
Trüffelgnocchi/ Spargel/ Mairübchen/ Rahmspinat



## Dessert

**gebackener Milchreis** 11 €  
rosa Rhabarber/ Eierlikör/ Mandel/ Sorbet

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

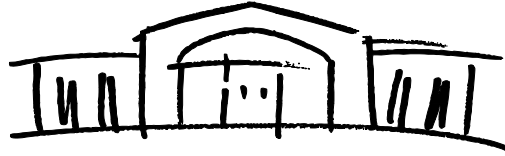
**Waldmeister Götterspeise** 11 €  
Himbeere/ Vanille/ Hafer/ Mascarpone

## 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 €
Delamotte Champagner Brut	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 €

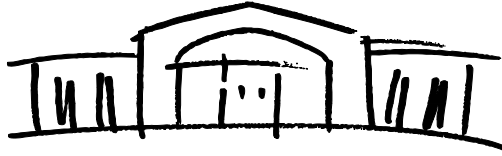
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	8,50 €
Yuzu Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €

## 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

9 € 35 €

*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.

#### Sauvignon Blanc, trocken

9 € 29 €

*Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz*

0,75l

Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Bukett von Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräuter, grüne Paprika, Cassis, Litschi und Kokos. Am Gaumen ausgewogen mit einer feinwürzigen aromatischen Frucht. Klar, frisch und rassig. Führt genussvoll in nuancenreiches Finale.

### Rosewein

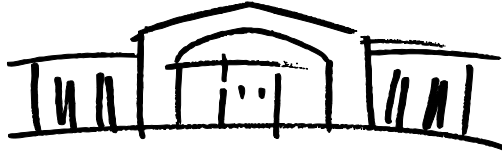
#### Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

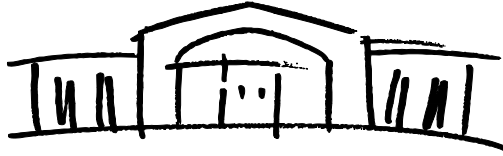
0,75l

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
<b>Pinot Noir, trocken</b> <i>VDP.GUTSWEIN</i> <i>Weingut Friedrich Becker - Pfalz</i> Rebsorte: <b>100% Spätburgunder</b> 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
<b>Montepulciano d´Abruzzo</b> <i>Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzo</i> Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.	9 €	29 € 0,75l
<b>Black Print</b> <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

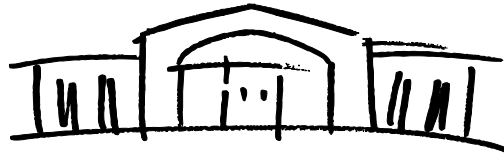
Taunusquelle Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	3,80 €
	Fl. 0,75 l	6,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1)2)4)</sup> , Coca Cola zero <sup>1)2)3)4)</sup> , Fanta <sup>2)4)</sup> , Sprite <sup>4)</sup>	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 <sup>5)</sup> , Tonic Water <sup>5)</sup>	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 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig

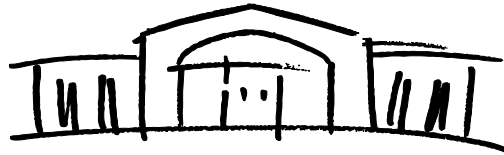




## Heißgetränke

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

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup> mit Farbstoff, <sup>3)</sup> mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup> 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		