

GOLVET

DAS MENÜ

3 GÄNGE	4 GÄNGE	5 GÄNGE	6 GÄNGE
79	92	105	118

Weinbegleitung ab 8 Euro pro Glas.

Keine Lust auf Suff? Wir begleiten sie auch alkoholfrei für 5 Euro pro Glas.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.
Auf Histamin, Purin & Veganismus können wir leider keine Rücksicht nehmen.

DAS MENÜ

HUMMER

Geflämmtes vom Hummer mit marinierten Rübchen,
Zuckermelone, Joghurt & Harissa

AUBERGINE

Geeistes & Gegrilltes von der Aubergine mit Johannisbeere,
gestockter Ziegenmilch & „Rauch-Tomate“

BONITO

Angeräuchertes Tatar vom Bonito mit geröstetem Zwiebelsud,
Potsdamer-Schüttelgurke & eingelegtem Ei

KALB

Rosa Tafelspitz vom Linumer Kalb mit Blaubeeren,
Pinie & Fichtennadel Sauce Gribiche

LAMM

Gegrillter Rücken vom Ruppiner Lamm mit Bohnen,
Zungensalat, BBQ, Pfifferlingen & Schluppen

KIRSCH

Dessert von der Kirsche mit Liebstöckel,
Liebesknochen & Vanille

À LA CARTE

AUFTAKT

BONITO 26
Gegrillte Tranche vom Bonito mit Senfkohl,
Favebohnen, Reis & Chili

FINES DE CLAIRE pro Stück 6
Geröstete Fines de Claire Auster mit Litschi,
Gurke & Kalamansi

TOPINAMBUR 26
Geeister Champignon mit Tomate & Topinambur

ZWISCHENDRIN

BORSCHT/CH 28
Geeiste Krustentier-Borschtsch mit Hummer,
wachsweichem Schweinebauch & eingelegtem Kohl

KARTOFFEL 28
Im Salzteig gebackene Kartoffel mit Ziegenquark,
Wachtelei, Hamachi & Frankfurter Grüne Sauce

À LA CARTE

OHNE SCHNÖRCEL! VOM ROBATAGRILL

SEEZUNGE **79**
Halbe Bretonische Seezunge an der Gräte

ENTRECÔTE **79**
US. Beef Entrecôte / 350 g

RINDERFILET **79**
US. Beef Filet / 220 g

BEILAGEN

Cajun-Coleslaw	5
Auberginen-Fries	5
Gebackene Kartoffel	5
Frankfurter Grüne Sauce	6
Kalbsjus	8

ABSCHLUSS

KÄSE VOM WAGEN **ab 18**
Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Volker Waltmann und Philippe Causse
mit hausgemachten Chutneys und Früchtebrot

PFIRSICH **16**
Dessert vom Pfirsich mit Zitronengras,
Calpico & Pfeffer
