

Vorspeisen - Entrées

Ziegenkäse mit süß-saurem Kürbis 17
Feldsalat - Geröstete Kürbiskerne - Brioche Croutons

Bunte Bete Salat mit altem Balsamico 14
Meerrettich - Kichererbsen Crunch - Chips de pain

Thunfisch Tatar 19
Süßkartoffel Creme - Wakame - Wasabi Nüsse - Ingwer

Carpaccio 18
Salzzitrone - Karamellisierte Pinienkerne - Wildkräutersalat

Sashimi (Wasabi Creme - Sojasauce - Ingwer)
Ahi Tuna 21
Ji Hao Lachs 21

Zweierlei Gänsestopfleber 21
Blätterteig-Grissini - Eingelegte Zwetschgen

Austern
Fines de Claires Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette 4
Rockefeller Spinat - Sauce Mornay 5

Suppen - Soupes

Bouillabaisse du Nord >Edelfischsuppe< 20 34
Pernod - Safran - Röstbrot - Aioli

Kürbissuppe 14
Geröstete Maronen - Zitronen Dill Schmand

Pot-au-feu 16
Rindfleisch - Geriebener Meerrettich

Salate - Salades

Avocado Salat mit Nordsee Krabben 18
Avocado - Römersalat - Mango

Wildkräutersalat 14
Parmesan - Croutons - Garnelen

Oma`s Gurkensalat 9
Dill - Traubenkernöl

Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln - Preiselbeeren - Gurkensalat	22	32
Getrübete Rinderfiletwürfel Tagliatelle - Trüffelrahm - Schwarzer Trüffel	26	35
Königsberger Klopse Kartoffelpüree - Kapern Sauce - Rote Bete	16	19
Cordon Bleu Kochschinken - Kartoffelpüree - Preiselbeeren		34
Black Tiger Garnelen du chef cuisinier Peperoni - Fleur de Sel - Gebackenes Gaus Brot	19	31
Kalbsleber >Berliner Art< Kartoffelpüree, Apfel, Zwiebeln, Balsamicojus		26

Fleisch - Viande

Rinderroulade Apfelrotkohl - Klöße		24
Coq au vin blanc Gebackene Austernpilze - Möhren - Perlzwiebeln - Speck - Kartoffelpüree		26
Kotelett vom Iberico Schwein Rosenkohl Mandel Gemüse - Cranberry Jus - Steckrübenstampf		32
Entrecôte	300gr 46	400gr 59
Rinderfilet	200gr 36	300gr 50

>Alle Rindfleischspezialitäten werden mit 2 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl serviert.<

Beilagen

Kartoffelpüree - Vanille Steckrübenstampf - Kräuterkartoffeln - Rosenkohl Mandel Gemüse Gerösteter Wirsing - Ofenkürbis - Schmorgemüse - Bratkartoffelsalat - Pommes Frites	5
--	---

Saucen

Rosmarin Jus - Cranberry Jus - Kräuterbutter	4
--	---

Fisch - Poissons

Gebratenes Skreifilet Geschmorter Spitzkohl - Beurre blanc - Kräuterkartoffeln	36
Gegrilltes Thunfischsteak Mediterraner Artischocken Sugo - Aubergine	32
Gebratener Schottischer Label Rouge Lachs Safran Fenchel Tomaten Gemüse - Rosmarinkartoffeln	26

Vegetarisch / Vegan - Végétariens

Perlgraupen-Risotto Geschmorter Radicchio - Ofenkürbis (Vegan)	18
Sellerieschnitzel Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	18
Butternut-Kürbis Gerösteter Wirsing, Pilz à la Crème, Kandierte Cashewkerne	21

Dessert

Crème Brûlée	10
Quitten Törtchen Vanille Eis - Salziges Toffee	12
Himbeer-Brownie Basilikum - Baiser (Vegan)	13
Eis Vanille - Pistazie auf Wunsch mit Früchten	3
Sorbet Birne - Zitrone	4