

S P E I S E K A R T E - D I N N E R M E N U

V O R N E W E G - S T A R T E R S

BERLINER RÖSTBROT I ZWIEBELMETT, SENFGURKE, ZWIEBEL, EIGELB ROASTED BREAD BERLIN STYLE I MINCED PORK, PICKLED CUCUMBER, ONION	12.50
RINDERTATAR I WACHSEL, SPREEWALDGURKE, KAPERN, SENFEIS BEEF TATAR I EGG YOLK, PICKLED GHERKIN, CAPERS, MUSTARD ICE CREAM	18.50
ROTE BETE & ZIEGENFRISCHKÄSE I PFLAUME, WALNUSS, KRESSE BEETROOT & GOAT CHEESE CREAM I PLUM, WALNUT, CRESS	14.50
GARNELN IM KNUSPERMANTEL I DILLCREME, RADIESCHEN, PERLZWIEBEL CRUNCHY PRAWNS I DILL CREAM, RADISH, PERL ONION	15.50
KÜRBISCREMESUPPE I KOKOS, KERNE, ÖL, ROSA PEPPER PUMPKIN CREAM SOUP I COCONUT, SEEDS, OIL, PINK PEPPER	11.50
BRANDENBURGER TOMATEN & BURRATA I BASILIKUMÖL, BALSAMICKAVIAR BURRATA & TOMATOES FROM BRANDENBURG, BASIL OIL, BALSAMIC VINEGAR	14.00
KÜRBISCARPACCIO I WILDKRÄUTER, PFEFFER-DRESSING, BALSAMICO PUMPKIN CARPACCIO I WILD HERBS, PEPPER DRESSING, BALSAMICO (VEGAN)	14.00

SHARING IS CARING

VORSPEISEN-VARIATION ZUM TEILEN 18.50 € PRO PERSON AB 2 PERSONEN
MIXED STARTERS TO SHARE 18.50 € PER PERSON (MINIMUM 2 PEOPLE)

RINDERTATAR, GARNELN IM KNUSPERMANTEL,
ROTE BETE & ZIEGENKÄSE, KÜRBISCARPACCIO
BEEF TATAR, CRUNCHY PRAWNS,
BEET ROOT & GOAT CHEESE, PUMPKIN CARPACCIO

H A U P T S A C H E - M A I N S

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE I RAHM, BERGKÄSE, RÖSTZWIEBELN KÄSESPÄTZLE (BAVARIAN EGG NOODLES) I CREAM, MOUNTAIN CHEESE, ROASTED ONIONS	20.50
WIENER SCHNITZEL I KARTOFFEL-GURKENSALAT, PREISELBEEREN, ZITRONE VEAL ESCALOPE I POTATO-CUCUMBER SALAD, COWBERRIES, LEMON	28.50
GESCHMORTE OCHSENBACKE I KARTOFFELCREME, BUNTE MÖHREN, ZWIEBEL JUS BRAISED BEEF CHEEK I POTATO CREAM, HEIRLOOM CARROTS, PEARL ONION, GRAVY	30.00
ZANDERFILET I SÜSSKARTOFFELCREME, FENCHEL, BUTTER-WEIßWEINRAHM, DILLÖL PIKE PERCH FILET I SWEET POTATO CREAM, FENNEL, BUTTER-WHITEWINE SAUCE, DILL OIL	29.50
24 STUNDEN GEGARTER SCHWEINEBAUCH I BERGFIRSISCH, PAK CHOI, SOJA-LACK 24 HOURS SOUS VIDE PORK BELLY I FLAT PEACH, PAK CHOI, SOY GLAZE	24.50
HAUSGEMACHTE STEINPILZMAULTASCHEN I ZWEIERLEI VOM PILZ, TRÜFFELRAHM HOMEMADE PORCINO MAULTASCHEN (SWABIAN RAVIOLIS) I MUSHROOMS, TRUFFELCREAM	26.50
SÜSSKARTOFFELWAFFEL I CHAMPIGNONS, PAPRIKA, WEISSKOHL, KRÄUTER (VEGAN) SWEET POTATO WAFFLE I MUSHROOMS, BELL PEPPER, WHITE CABAGGE, HERBS (VEGAN)	23.50

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS - 36.50 € PRO PERSON
CHEFS CHOICE - 36.50 € PER PERSON

LENDENSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND
MIT KARTOFFELGRATIN, GRÜNEN BOHNEN, SHALLOTTEN & ROSMARINJUS
BLACK ANGUS BEEF LOIN STEAK
WITH GREEN POTATO GRATIN, GREEN BEANS, SHALLOTS & ROSEMARY GRAVY

S A L A T E - S A L A D S

HERBSTSALAT I EINGELEGTES GEMÜSE, KAROTTEN-INGWER-DRESSING, SESAM (VEGAN)
AUTUMN SALAD I PICKLED VEGETABLES, CARROT-GINGER-DRESSING, SESAME (VEGAN)

BEILAGE / VORSPEISE / HAUPTGANG 7.00 / 11.50 / 16.00
SIDE DISH / STARTER / MAIN COURSE

CAESAR SALAT I PARMESAN-SENF-DRESSING, KIRSCHTOMATEN CROUTONS
CAESAR SALAD I PARMESAN-MUSTARD-DRESSING, TOMATOES, CROUTONS

BEILAGE / VORSPEISE / HAUPTGANG 7.50 / 12.50 / 17.00
SIDE DISH / STARTER / MAIN COURSE

BEILAGEN ZUM SALAT / SALAD - ADD ONS

MIT GEBRATENEN GARNELN..... + 12.00
WITH FRIED PRAWNS a,b,i,l,o

MIT GEBRATENEM HÄHNCHEN..... + 9.00
WITH FRIED CHICKEN d,i,o

MIT STREIFEN VOM ROASTBEEF..... + 14.00
WITH ROASTBEEF STRIPES d,i,o

D A N A C H - D E S S E R T S

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL I VANILLESAUCE, ROSINEN, APFELGEL 13.50
HOMEMADE APPLE STRUDEL I VANILLA SAUCE, RAISINS, APPLE GEL

MOKKABIRNE I BIRNENRAGOUT, DUNKLE SCHOKOLADE, SAUERRAHMEIS, KAFFEE 14.00
ESPRESSO PEAR I PEAR COMPOTE, DARK CHOCOLATE, SOUR CREAM ICE CREAM, COFFEE

SCHOKOLADENKUGEL „38 STYLE“ I PFIRSICH, VANILLEIS, TONKABOHNENSAUCE 14.50
CHOCOLATE BALL “38 STYLE” I PEACH, VANILLA ICE CREAM, TONKA BEAN SAUCE

SORBET VARIATION I ZITRONE, BEERE, MANGO, CHAMPAGNERSCHAUM 11.50
SORBET VARIATION I LEMON, BERRY, MANGO, CHAMPAGNE FOAM

KÄSEBRETT I HART & WEICHKÄSE-VARIATION, FEIGE, WALNUSS, BROT 15.00
CHEESE PLATTER I HARD& SOFT CHEESE VARIATION, FIG, WALNUT, BREAD

SHARING IS CARING

DESSERT-VARIATION ZUM TEILEN - 12.50 € PRO PERSON AB 2 PERSONEN
MIXED DESSERTS TO SHARE - 12.50 € PER PERSON (MINIMUM 2 PEOPLE)

APFELSTRUDEL & MOKKABIRNE & ZWEIERLEI SORBET
APPLE STRUDEL & ESPRESSO PEAR & TWO SORTS OF SORBET