

Liebe Gäste,

um die Erhöhung der Umsatzsteuer auf Speisen im Restaurant und den Wegfall der Energiepreisbremse nicht komplett auf die Preise umlegen zu müssen, werden wir Brot nur noch auf Bestellung servieren.  
Wir hoffen auf Ihr Verständnis.


## Abendkarte ab 16.00 Uhr

Sauerteigbrot – von Domberger Brot-Werk / Moabit – / Maldon Meersalz-Flocken / Bio-Butter 4.50  
Baguette 1.80 / Person

### Vorspeisen

Bio-Labneh & –Rote Bete / kandierte Walnüsse 14.00

 Japanisch eingelegtes Gemüse – Tsukemono / vegane Sesam-Mayonnaise 14.90


 Salatherzen / gebratene Pfifferlinge / Ringelbeete / Himbeer-Dressing 16.00  
– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.50

Bio-Büffelmozzarella / Urtomate / Melonensalsa / Cashewkerne 19.30

Pulpo Carpaccio / Amalfi Zitrone / Fenchel / Dörrtomate / Petersilie 20.00

Gebackenes Kalbsbries – aus kleinbäuerlicher Haltung in Tirol –  
Trüffelcreme / Feldsalat / Perlzwiebeln 21.00

### Suppen

 Mango-Curry-Suppe / Kokosmilch / Austernpilze / Sesam / Koriander 11.30

Gekühlte Bio-Avocado-Gurken-Joghurtsuppe / Flusskrebsschwänze / Chips 11.80

### Pasta & Risotto

Avocado-Kartoffel-Ravioli / grüner Spargel / Salzmandelbutter 22.60

Tagliatelle / frische Pfifferlinge / Guanciale-Speck / Petersilie 22.00


Spaghettini / geräucherte Lachsforelle / Blattspinat / Salzzitrone 22.70

Pfifferlings-Risotto / Frühlingslauch / Grana Padano 22.50  
– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.50

### Pot-au-feu

von Kalbs-Tafelspitz / Meerrettich / junge Rübchen / Bio-Kartoffeln / Walnussöl / Kresse 26.50

### Hauptgänge

 Vegan: Gegrillter Bio-Blumenkohl / Shiitakepilze  
Estragon / Haselnuss / Bio-Karotte / Zitronengras-Jus 25.50

Fischfilet – Fang des Tages – / Curry-Linsen / Bio-Labneh / Petersilie / Bio-Blumenkohl 31.50

Maishühnchen – Prignitz – / Zitronenbutter / Dörrtomate / grüner Spargel / Fregola Sarda 32.00


Crépinette von Brandenburger Reh  
Wacholderkrokant / Pfifferlinge / wilder Broccoli / Holunderbeere / Panisse 36.00

Gegrilltes Kalbsfilet / Brombeerjus / Pekannuss / Blattspinat / Parmesan-Krapfen 38.50

### Desserts

Mango-Crème Brûlée / Kokosmilch-Eis 9.90

Erdbeer-Joghurt-Törtchen / Waldmeister / Brombeersorbet 11.80

 Matcha-Brownie mit weißer Schokolade / Haselnuss / Litschi-Sorbet 11.00

 2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 8.90

Französischer Rohmilchkäse von Maître Philippe: drei Sorten 14.50 / fünf Sorten 19.00

Die Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen bringt Ihnen unser Servicepersonal gern auf Anfrage.