

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 4.80
Baguette 1.90 / Person

Vorspeisen

Bio-Labneh & –Rote Bete / kandierte Walnüsse 14.50

Grüne-Erbesen-Flan / Bio-Kräuterseitling / Himbeergazpacho / Chaource 16.30

 Salatherzen / Passionsfrucht-Dressing / geröstete Austernpilze / mariniertes Kürbis 16.50
– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.50

Bio-Büffel-Burrata – aus Jüterbog/Brandenburg / Urtomaten / Melonensalsa 19.80

Ceviche vom Wolfsbarsch / Grapefruit / Süsskartoffel / Koriander / Jalapeños 19.60

Kalbs-Carpaccio gefüllt mit Entenleber / Aprikose / Feldsalat / Wacholderkrokant 21.50

Suppen

 Scharfe Pflaumensuppe / Udon-Nudeln / Pak Choi / Koriander 11.80

Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe / Geröstel vom Iberico-Schwein / Kürbiskernöl & –Kerne 12.00

Pasta & Risotto

Gefüllte Steinpilz-Büffelmozzarella-Gnocchi / Haselnussbutter / Bio-Steinchampignons 22.70

Ravioli gefüllt mit hausgeräucherter Lachsforelle / Zitronenbutter / Blattspinat 23.00

Linguine / Garnelen / Olivenöl / Knoblauch / Chilli / Passepierre-Algen 23.00

Tagliatelle / Sugo von brandenburger Reh / Cranberries / Bio-Steinchampignons 23.50

Kürbis-Risotto / Ziegenfrischkäse / Kürbiskerne 22.80

– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.50

Pot-au-feu

vom Prignitzer Maishuhn / Pak Choi / Shiitake / pochiertes Bio-Ei / Limette / Udonnudeln 24.80

Hauptgänge

 Vegan: Gerösteter Spinat-Semmelknödel & Bio-Pilze
Petersilienwurzel / Kürbiskernjus / Perlzwiebeln 25.50

Fischfilet – Fang des Tages – & gegrillte Rotgarnele (Wildfang) in Bouillabaisse-Sud
Fenchel / Zucchini / Sauce Rouille Crostino 33.00

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

Gebratene Kalbsleber / Balsamicojus / Röstzwiebel / Apfel / Liebstöckel-Kartoffelpüree 29.50

Gegrilltes Karree vom Iberico-Schwein

Calvadosjus / wilder Broccoli / Haselnuss / Steinpilz-Gnocchi 38.00

Desserts

Aprikosen-Crème Brûlée / Mandel-Eis 10.00

Nougat-Cheesecake / Himbeer-Goji-Sorbet 11.80

 Matcha-Brownie mit weißer Schokolade / Haselnuss / Litschi-Sorbet 11.20

 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.