

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.

Tageskarte 12 – 16 Uhr

Sauerteigbrot – von Domberger Brot-Werk / Moabit – / Maldon Meersalz-Flocken / Bio-Butter 4.00
Baguette 1.70 / Person

Antipasti



Hausgemachter Bio-Hummus / Oliven / Tomate / Petersilie 9.40

Bio-Labneh & -Rote Bete / kandierte Walnüsse 12.90



Japanisch eingelegtes Gemüse – Tsukemono – / vegane Sesam-Miso-Mayonnaise 14.00



Salatherzen / gebratene Pfifferlinge / Ringelbeete / Himbeer-Dressing 15.00

– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.10

Bio-Büffel-Mozzarella – Bobalis/Jüterbog – / Urtomate / Melonensalsa / Cashewkerne 17.90



Veganes Bresaola-Carpaccio oder Coppa stagionata – italienischer luftgetrockneter Schinken –
Kräuteröl / Bio-Steinchampignons / Rucola 17.80

Suppen



Mango-Curry-Suppe / Kokosmilch / geröstete Austernpilze / Sesam / Koriander 9.80

Gekühlte Bio-Avocado-Gurken-Joghurtsuppe / Kartoffelchips 9.80

Pasta & Risotto



Linguine / Pesto rosso / Dörrtomaten / Cashew-Kerne 19.60

Tagliatelle / frische Pfifferlinge / Guanciale-Speck / Petersilie 20.50

Spaghettini / geräucherte Lachsforelle / Blattspinat / Salzzitrone 20.50

Pfifferlings-Risotto / Frühlinglauch / Grana Padano 21.50

+ mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishuhn + 4.00

Pot-au-feu

von Kalbs-Tafelspitz / Meerrettich / junge Rübchen / Biokartoffeln / Walnussöl / Kresse 23.00

Hauptgänge



Vegan & bio: Gegrillter Blumenkohl / Semmelbrösel / Kartoffeln / Leinöl 20.50

Fischfilet – Fang des Tages – / Curry-Linsen / Bio-Labneh / Petersilie / Bio-Blumenkohl 27.50

Maishühnchen – Prignitz – / Zitronenbutter / Dörrtomate / grüner Spargel / Fregola Sarda 27.50

Merguez – pikante Lammwürstchen – Neuland – / Paprika / Petersilie / Couscous 23.00

Gegrilltes Kalbsfilet / Rahm-Pfifferlinge / Bio-Kartoffelpüree / Schnittlauch 34.00

Dessert

Mango-Crème Brûlée / Kokosmilch-Eis 9.30



Matcha-Brownie mit weißer Schokolade & Haselnuss / Litschi-Sorbet 9.80



2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 8.00

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 1 Kugel – 3.30 / 2 Kugeln – 6.50 / 3 Kugeln – 9.00

Französischer Rohmilchkäse von Maître Philippe: drei Sorten 13.00

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