

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 4.30

Baguette 1.70 / Person

### *Antipasti*



Hausgemachter Bio-Hummus / Oliven / Tomate / Petersilie 9.40

Bio-Labneh & –Rote Bete / kandierte Walnüsse 13.20



Salatherzen / Passionsfrucht-Dressing / geröstete Austernpilze / mariniertes Kürbis 15.50  
– mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishühnchen + 4.20

Bio-Büffel-Mozzarella – Bobalis/Jüterbog – / Urtomate / Melonensalsa / Cashewkerne 17.80

Salade Niçoise – grüne Bohnen / Strauchtomaten / Salat / Bio-Kartoffeln / Sardellen / Oliven / Bio-Ei 19.80



Veganes Bresaola-Carpaccio oder Coppa stagionata – italienischer luftgetrockneter Schinken –  
Kräuteröl / Bio-Steinchampignons / Rucola 18.00

### *Suppen*

Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe / geröstete Austernpilze / Kürbiskernöl & –Kerne 10.00



Scharfe Pflaumensuppe / Udon-Nudeln / Pak Choi / Koriander 10.80

### *Pasta & Risotto*



Spaghettini / Pesto rosso / Dörrtomaten / Cashew-Kerne 19.80

Linguine / Garnelen / Chilli / Knoblauch / Passepierre-Algen 21.60

Tagliatelle / Sugo von brandenburger Reh / Cranberries / Bio-Steinchampignons 22.00

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen & Büffelmozzarella / Haselnussbutter / Bio-Steinchampignons 21.30

Kürbis-Risotto / Ziegenfrischkäse / Kürbiskerne 21.50

+ mit gebratenen Streifen von Prignitzer Maishuhn + 4.20

### *Hauptgänge*



Vegan: Gerösteter Spinat-Semmelknödel & Bio-Pilze  
Petersilienwurzel / Kürbiskernjus / Perlzwiebeln 22.90

Fischfilet – Fang des Tages – in Bouillabaisse-Sud  
Fenchel / Zucchini / Sauce Rouille Crostino 28.00

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

Gebratene Kalbsleber / Balsamicojus / Zwiebelchips / Apfel / Kartoffel-Liebstockpüree 26.00

### *Dessert*

Aprikosen-Crème Brûlée / Mandel-Eis 9.30



Matcha-Brownie mit weißer Schokolade & Haselnuss / Litschi-Sorbet 9.90



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 13.90

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