

Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

Vorspeisen & Suppe

„Unsere“ Andalusische Gazpacho Kalte Gemüsesuppe von mediterranen Gemüsen mit Basilikumöl	8,0€
Zweierlei vom Rindertafelspitz Lauwarm mariniert mit Gemüsevinaigrette und als Sülzchen mit Kräuterschmand und Kren	13,0€
Ganze warme Sommerartischoke Zum „Auseinanderzupfen“ mit Tomaten Vinaigrette und leichtem Knoblauch-Dip	13,0€
„Der Jahreszeitensalat“ Sommerliche Pflücksalate auf leichtem Ziegenkäsespiegel, mit warmem Pfirsich & Gewürzknusperchip	12,0€
Lauwarmes Räucheraalfilet vom Havelfischer Lechler auf geröstetem Vollkornbrot mit Schnittlauchrührei & Schmandgurken	14,0€

Hauptsachen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Omas Schmorgurkengemüse mit Butter-Dillkartoffeln	22,0€
Glückstädter Räuchermatjesfilet mit Hamburger „Birne-Bohne-Speck“	19,0€
Rosa gebratenes Roastbeef vom Jungbullen, kalt aufgeschnitten mit Waldorfsalat, Sommertrüffelcreme & Bratkartoffeln	24,0€
Lauwarme Caponata „süß-saurer Sizilianischer Auberginensalat“ mit Büffelmilchmozzarella	19,0€

Süßes

Warmer Schokoladenkuchen (68%) mit flüssigem Kern, frischen Beeren & Vanilleeis	11,0€
---	-------