

Saisonales

Vorab ein besonderer Aperitif „Herr von Ribbeck“

Birnensaft & Birnengeist aufgegossen mit Winzersekt

0,1l – 9,0€

Vorspeisen & Suppe

Cremesüppchen vom Beelitzer Spargel

mit eigener Einlage & Schnittlauch

9,5€

Hausgemachte Blutwurstmaultaschen

mit Romanesco & Riesling-Senfsauce

14,0€

Lauwarmer Salat vom Beelitzer Spargel

mit Kirschtomaten & gebratenen Jacobsmuscheln

16,0€

„Der Jahreszeitensalat“

Pflücksalate mit gerösteten Kernen,
mariniertem Rhabarber & Büffelmilchmozzarella

13,0€

Hauptsachen

Portion frischer Stangenspargel aus Beelitz

mit Petersilienkartoffeln

& hausgemachter Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

23,0€

Dazu empfehlen wir:

- Tiroler Bergschinken und Backschinken 9,5€
- Paniert gebackene Duroc-Schweinekotelett ohne Knochen 15,0€
- Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 15,0€
- Lachsfilet aus dem Ofen mit Bärlauch-Öl 14,0€

Züricher Geschnetzeltes vom Milchkalb

mit braunen Champignons, Kartoffelrösti & Kopfsalatherzen

29,0€

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Spargelragout mit Kartoffeln & Basilikum-Pesto

28,5€

Vegetarisch:

Hausgemachte Steirische Kaspressknödel

mit Rahmpilzen & Bärlauch

20,0€

Süßes

Cheesecake „Berlin-Style“ mit Blaubeeren

Salz-Karamell & Cassissorbet

12,5€