

Saisonales

Vorspeisen & Suppe

Kalte Andalusische Gazpacho (mediterrane Gemüsesuppe) mit Thymian-Croûtons & Basilikumöl	11,00€
Unser Jahreszeitensalat Pflücksalate mit Wassermelone & Büffelmilch-Mozzarella	13,00€
Lauwarmer Räucheraal von der ältesten Berliner Fischräucherei auf geröstetem Vollkornbrot mit Schnittlauchrührei & Schmand Gurken	16,00€
Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse & Gewürzgurkenstreifen	mit Schnittlauchbrot als Vorspeise 13,00€ mit Bratkartoffeln als Hauptspeise 19,50€
Ganze Sommer-Artischocke zum „Auszuteln“ mit Cocktailsauce & Tomaten-Dip	16,00€
Portion frische Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln & Kräutersalat	17,00€

Hauptsachen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Spreewälder Schmorgurken & Dill-Kartoffeln	34,00€
Emdener zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Annabell-Kartoffel & kleinem Salat	Vorspeise 14,00€ Hauptspeise 21,00€
Gebratene Milchkalbsleber mit Kartoffelpüree & glacierten Balsamico-Kirschen	30,00€
Medaillons vom Schweinfilet im Speckmantel gebraten mit hausgemachten Butterspätzle & Pfifferlingen in Schnittlauchrahm	34,00€
Caesar-Salat mit gebratenen Würfeln von der Maispoulardenbrust, Parmesan, Croutons & Caesar-Dressing	24,00€
Vegetarisch – Gebratene Kaspressknödel mit Erbsen & Pfifferlingen in Schnittlauchrahm	25,00€

Süßes

„Unser“ Tiramisu mit marinierten Erdbeeren	12,50€
Frisch marinierten Werder Erdbeeren mit Vanilleeis	12,00€
Affogato al Caffè Der italienische Klassiker - Vanilleeis & kräftiger Espresso	6,50€
Steirer Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	1 Kugel 6,70€
Schokoladeneis mit Nougatschaum & gerösteten Haselnüssen	1 Kugel 6,90€