

Wochenkarte

SUPPEN UND VORSPEISEN

Möhren-Ingwer-Suppe
mit Tomaten-Bruschetta 10 €

Kürbissuppe
mit Sahnehaube und Green-Valley-Crostini 10 €

Trüffelpommes
mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmesan und Trüffelmayonnaise 17 €

Burrata auf karamellisierten Kürbisspalten
abgeschmeckt mit braunem Zucker und Honig,
garniert mit Rucola und Balsamico 17 €

Wassermelonen-Tomaten-Salat mit Ziegenkäse
mit gebröckeltem Ziegenkäse, frischer Minze und Limette 17 €

Panko-Garnelen
zwei knusprig gebackene Garnelen in Panko-Panade,
dazu Sweet-Chili-Dip und eine Salatblume 15 €

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom Rinderfilet (250 g) aus dem heißen Pfännchen
rosa gebraten, mit geschmolzener Kräuterbutter, Chilischoten und Rosmarin 29 €
Bitte wählen Sie zusätzlich Ihre Beilage.

Königsberger Wildklopse aus Brandenburg
in leichter Kapernsauce, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Beilagensalat 25 €

Rotwildgulasch aus Brandenburg
mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren 29 €

Kalbsleber "Berliner Art"
serviert auf hausgemachtem Kartoffelstampf mit karamellisierten Apfel- und Zwiebelringen,
dazu ein Beilagensalat 29 €

In Butter gebratene Seezunge (ab 9.10.2026)
mit Bratkartoffeln und karamellisiertem Gemüse 38 €

Halbe Ente, ausgelöst vom Knochen
auf Bratenjus, dazu Rotkohl, hausgemachter Kartoffelstampf und Preiselbeeren 32 €

Entenkeule auf exotischer Sauce
mit Spinatknödel und karamellisiertem Kürbis und Rosenkohl 32 €

Trüffelpasta Stracciatella
auf karamellisierten Kürbisscheiben mit geschmolzener Burrata
und garniert mit knusprig frittiertem Kürbis 27 €

Spinatknödel
auf Kürbis-Kokos-Sauce mit frischem Blattspinat und Roter Bete,
garniert mit Pommes Allumettes 24 €

Rainbow-Bowl
mit karamellisiertem Kürbis, Rosenkohl, Rotkohl, Möhren und gebratenen Scheiben vom Spinatknödel,
dazu exotische Sauce und geröstete karamellierte Nüsse 23 €