

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, Zwergorangen und Wintersalat	10
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Knollensellerie mit pochiertem Bio Ei und Wintertrüffel	15
Terrine von der Lachsforelle auf Dillcreme, Pumpnickelerde und Feldsalat	12
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Speck-Croûtons und Birne	8

FLAMMENWAND-GRILL & MOLTENIHERD

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit Barbecue-Sauce	16
½ Paderborner Hähnchen aus kontrollierter Aufzucht	14
US GOP Rumpsteak mit Sauce Béarnaise	
#Ladies Cut (ca. 200g)	27
#Regular Cut (ca. 300g)	32
Krosser Bauch vom Havelländer Apfelschwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Ragout vom Brandenburger Reh mit Rosenkohl, Williamsbirne & Maronen-Kartoffelstampf	26
Finnischer Flammlachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19

BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Croûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	5
Kartoffelstampf mit schwarzem Wintertrüffel	8
Apfel-Rahmwirsing	5

VEGETARISCH

Tiroler Kaspressknödel Weintrauben-Spitzkohlgemüse & Vegetarischer Demi Glace	19
---	----

DREIERLEI VOM GRILL

US GOP Rumpsteak, Paderborner Hähnchen, Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit kleinen Grillkartoffeln, Caesar Salad & zweierlei Saucen	27
--	----

SÜßES & KÄSE

Vanille Creme Brûlée mit Heidelbeeren in Cassissauce	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3 je Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11