

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Kräuter-Frischkäsetarte mit Gurken-Radieschensalat und Saiblingskaviar	11
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Argentinische Rotgarnelen in Zitronenbutter gebraten mit Avocado-Tomaten-Crostini	17
Sülze vom Linumer Kalbskopf mit sauer eingelegtem Gemüse und Sauce Gribiche	13
Erbsencremesuppe mit gepopptem Havelländer Apfelschwein und Paprikaöl	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)	29
#Regular Cut (ca. 300g)	34
Krosser Bauch vom Havelländer Apfelschwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Haxe vom Ruppiner Weidelamm mit Zitronengremolata	24
Finnischer Flammhachs 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
Grüne Bohnen mit Haselnussbröseln	5

DREIERLEI VOM GRILL

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

VEGETARISCH

Gebackene Risotto-Basilikumbällchen mit Zucchiniispaghetti, Büffelmozzarella und Tomatenragout	19
--	----

SÜßES & KÄSE

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