

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Salat vom Beelitzer Spargel mit Pfeffer-Erdbeeren und Schafs-Fetakäse	12
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Lachstatar mit Gurken-Radischensalat und Meeräschenkaviar	13
Pochiertes Bio Ei mit lauwarmen Spargel und Thymianbröseln	10
Cremesuppe vom Beelitzer Spargel mit Tiroler Schinken	9

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
Kotelett vom Duroc Schwein mit Kräuterbutter und Grilltomate	25
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 Sommertrüffel	8
Beelitzer Spargelragout	6

DREIERLEI VOM GRILL

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Kräutergnocchi mit geräuchertem Büffelmozzarella, Spargel und Cashewkernen	19
---	----

SÜßES & KÄSE

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