

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Schwarz Rot Gold Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, Meeräschen Kaviar und Creme Fraîche	14
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Wintersalat mit Orangendressing, kandierten Nüssen und Cranberries	11
Terrine von der Brandenburger Ente mit Feigen-Chutney und Feldsalat	13
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl und Kürbiskernfleuron	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
Brandenburger Hirschkalbsrücken auf Wacholdersauce, Romanesco und Dauphinekartoffeln	32
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 Trüffel	7

VEGETARISCH

Kartoffel-Maronenstrudel mit sautiertem Romanesco und Pfeffer-Kirschen	19
--	----

DREIERLEI VOM GRILL

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

SÜßES & KÄSE

Weihnachtliche Creme Brûlée mit Zitrusfruchtsalat	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingeweckten Kirschen und Lebkucheneis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3 je Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11