

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Zwiebelküchlein mit Kresse Schmand und Kürbis-Vogelersalat	11
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Tatar vom US Rind (90g) mit Sauerteigbrot	15
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	10
Vorspeisenvariation „ein Streifzug durch unsere Küche“	15

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
Milchkalbsleber mit Apfel Chutney und gerösteten Zwiebeln	21
Finnischer Flammflachs 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
Urkarotten mit Mandeln und Orange	5
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	5
Kartoffelstampf mit schwarzem Herbst Trüffel	7

VEGETARISCH

Spätzle mit gepickeltem Kürbis, Spinat, Kürbiskern Pistou und Allgäuer Bergkäse	19
---	----

DREIERLEI VOM GRILL

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

SÜßES & KÄSE

Crema Catalana mit Rohrzucker karamellisiert und Heidelbeeren in Cassissauce	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3 je Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11