

## VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
New York Cheesecake vom Ziegenfrischkäse, Birnen-Lavendelchutney und karamellisierten Walnüssen	11
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Geschmorter Hokkaido Kürbis mit Apfel-Quinoasalat, krosser Speck und Steirischem Kernöl	10
Waldpilzcremesuppe mit Trüffel-Creme Fraiche und krossen Sauerteigcroûtons	8
Vorspeisenvariation „ein Streifzug durch unsere Küche“	14

## FLAMMENWAND-GRILL & MOLTENIHERD

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit Barbecue-Sauce	16
½ Paderborner Hähnchen aus kontrollierter Aufzucht	14
Dry Aged Entrecôte vom irischen Weiderind mit Sauce Béarnaise #Ladies Cut (ca. 180g)	25
#Regular Cut (ca. 250g)	31
Krosser Bauch vom Havelländer Apfelschwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
„Beef Brisket“ (Rinderbrust im Weingrün Style) mit Haselnuss-Bohnen	21
Finnischer Flammflachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19

## VEGETARISCH

Rotwein Risotto mit Radicchio, Williamsbirne, gebackenem Taleggio und Pistazie	19
--	----

## BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Brotcroûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Bohnencassoulet mit Haselnüssen	4
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	4
Kartoffelstampf mit schwarzem Herbst Trüffel	7

## DREIERLEI VOM GRILL

Paderborner Hähnchen, Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein & ??? mit kleinen Grillkartoffeln, Caesar Salad & zweierlei Saucen	25
--	----

## SÜßES & KÄSE

Lavendel-Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und eingeweckten Williamsbirnen	9
Buchweizen Pancakes mit Heidelbeeren und Sauerrahmeis	10
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3 je Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11