

VORSPEISEN STARTERS

Berliner Landbrotkorb dreierlei Dips ^{a, g, i, j, k} Berlin bread confection three kinds of dips	7,5
Variation vom Hauptstadt Matjes ^{a1 d, g, i, j, 1, 2, 4} Tatar, Brathering, Hering natur, Pumpernickel Variation of capital matjes Tartar, fried herring, natural herring, pumpernickel	15
DELIZIOSA Mozzarella & Tomate ^{g, j} Strauchtomaten, frisches Basilikum, Rucola, Balsamico, Olivenöl DELIZIOSA Mozzarella & tomato Vine tomatoes, fresh basil, rocket, balsamic vinegar, olive oil	15
Salat vom grünen Spargel ^j Radieschen, süßes Orangen-Senf Dressing, Shiso Kresse Salad of green asparagus Radishes, sweet orange-mustard dressing, shiso cress	16

GERICHTE ZUM TEILEN FÜR ZWEI SHARING DISHES FOR TWO

Turmbrotzeit vom Berliner Fleischer ^{a, g, j, k, 2,3,12} Kassler, Schinken, Rotwurst, Brandenburger Schloßkäse, Spreewaldgurken Kräuterfrischkäse, Landbrot Berlin Tower snack Kassler, ham, red sausage, cheese from Brandenburg, Spreewald gherkins Herb cream cheese, country bread	32
„Zeit für Käse“ aus der Kesselmeister Manufaktur ^{a, g, k} Brandenburger Büffel-Burrata, Ziegenkäse „Goldstück“ Schnittkäse mit Bockshornkleesamen Weichkäse, Kräuterfrischkäse, Landbrot „Time for cheese“ from the Kesselmeister manufactory Brandenburger buffalo burrata, goat cheese „Goldstück“ semi-hard cheese with bochorn clover seeds soft cheese, herb cream cheese, country bread	32

SUPPE SOUP

Zuckerschoten-Spinat-Crème ^{1, g, i} Sugar pea spinach crème	8,5
Spargelcèmesuppe ^{g, h} Bärlauch Öl Asparagus crème soup Wild garlic oil	8,5

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungswünsche bei den Speisen 1,5 € Zuschlag berechnen!
We kindly ask for your understanding, that we will charge an extra 1,5 € per dish for change request!

HAUPTGÄNGE MAINCOURSES

Gegrillter grüner Spargel ^{a1, c, h, i, j, 5} Hartweizen Risotto, Kohlrabi Taler, grüne Sauce Grilled green asparagus Durum wheat risotto, kohlrabi thaler, green sauce	20
Hausgemachte Königsberger Klopse vom Kalb ^{a, c, g} Kapernsoße, Rote-Bete-Salat, Kartoffel-Petersilien-Püree Homemade veal dumplings Caper sauce, beetroot salad, potato parsley puree	23
Sous vide gegarte Saltimbocca Maishähnchenbrust Schinken, Salbei, Toskana Sauce, Röstkartoffeln Sous vide cooked saltimbocca corn-fed chicken breast Ham, sage, Tuscany sauce, roasted potatoes	27
Gebratenes Lachsfilet ^{d, g, i} Joghurt – Petersilien- Dip, gerösteter Ofen-Blumenkohl, Hirsesalat Fried salmon filet Yoghurt-parsley dip, roasted oven cauliflower, millet salad	27
Lammhüftsteak ^{g, l} Baby Spinat, Möhren, cremige Polenta Lamb ramp steak Baby spinach, carrots, creamy polenta	29
Entrecôte ^{g, i, j} Rosmarinkartoffel, Salat Herzen, Kräuterquark oder Kräuterbutter Entrecôte rosemary potato, lettuce hearts, herb curd or herb butter	32,5

SAISON SPEZIAL SAISONAL SPECIAL

Portion Spargel aus Beelitz ^{c, g, j} Kleine Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter Asparagus from Beelitz small potatoes, sauce hollandaise or butter	20
---	----

WAHLWEISE GERN MIT OPTIONALLY WITH :

Saltimbocca Maishähnchenbrust, Gebratenes Lachsfilet, Lammhüftsteak oder Entrecôte Saltimbocca corn-fed chicken breast, fried salmon filet, lamp ramp steak or Entrecôte	15
---	----

DESSERTS DESSERTS

Champagner Sorbet ⁵ Erdbeer-Kompott Champagne Sorbet Strawberry-compote	9,5
Brownie ^{h1, h3,1} Blutorangen Salat, Vanillecreme Brownie Bloodorange salad, vanilla cream	9,5