

VORSPEISEN

STARTERS

Berliner Landbrotkorb | dreierlei Dips ^{a, g, j, k} 8,5
Berlin bread confection | three kinds of dips

PAOLELLA Mozzarella & Tomate ^{a, g} 16
Strauchtomaten, frisches Basilikum, Rucola, Balsamico, Olivenöl
PAOLELLA Mozzarella & tomato
Vine tomatoes, fresh basil, rocket, balsamic vinegar, olive oil

Mariniertes Wassermelonen Tatar^{3,5, f, j} 16
Veta (veganer Feta), geröstete Pinienkerne, Rote-Bete-Mayonnaise
Marinated watermelon tartare
Veta (vegan feta), roasted pine nuts, beetroot mayonnaise

Gebeizter Lachs ^{1,3, a, d, f, g} 17
Gurkensalat, Meerrettichcreme
Pickled salmon
Cucumber salad, horseradish cream

GERICHTE ZUM TEILEN FÜR ZWEI

SHARING DISHES FOR TWO

Turmbrotzeit vom Berliner Fleischer ^{1, 3,4,12, a, g, j, k} 33
Salami, Kochschinken vom Landhof Rahlf, Leberwurst, Rotwurst, Brandenburger Schloßkäse, Spreewaldgurken, Kräuterfrischkäse, Landbrot
Berlin Tower snack
Salami, cooked ham from Landhof Rahlf, liver sausage, red sausage, Brandenburg castle cheese, Spreewald gherkins, herb cream cheese, country bread

„Zeit für Käse“ aus der Kesselmeister Manufaktur ^{a, g, h, k} 33
Brandenburger PAOLELLA Büffelmozzarella, 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

SUPPE

SOUP

Soljanka ^{1,3,4,12, a, g, j} 9,5
Regionaler Eintopf mit Wurst, Paprika und Essiggurke
Regional stew with sausage, bell pepper and pickle

Geeiste Rote-Bete-Suppe ^{1, f, i, j} 9,5
Himbeerbalsamico, Sojajoghurt, Kapern
Iced beetroot soup
Raspberry balsamic vinegar, soy yoghurt, capers

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

Blumenkohl „Alfredo“ ⁱ Röstkartoffeln, vegane Frischkäsesahnesauce Cauliflower "Alfredo" roasted potatoes, vegan fresh cheese and cream sauce	23
Hausgemachte Königsberger Klopse vom Kalb ^{3, a, c, g, j} Kapernsoße, Rote-Bete-Salat, Kartoffel Püree Homemade veal dumplings Caper sauce, beetroot salad, potato puree	25
Gedämpftes Sangohachi Zanderfilet ^{3, d, g, i, j} Schmorgurken, Senfsaat, Estragonpürree Dill-Öl Steamed Sangohachi Pike-perch Fillet Braised cucumbers, mustard seeds, tarragon puree, dill-oil	28
Knusprige Haxe vom Spanferkel ^{3, f, g, j} Grüne Erbsencreme, Sauerkohl, Senfcreme Crispy suckling pig knuckle Green pea cream, sour cabbage, mustard cream	29
„Broiler“ vom Stubenküken ^{1,2,4, d, f, i, j} Karottensalat, Süßkartoffelpüree, Paprikasauce "Broiler" from the house chick Carrot salad, mashed sweet potatoes, red pepper sauce	29
Rosa gebratene Lammhüfte ^{g, l} Bohnen Trilogie, cremige Polenta Pink roasted Lamb rump Beans trilogy, creamy polenta	32

DESSERTS

DESSERTS

Champagner Sorbet ⁵ Saisonales Obst Champagne Sorbet Seasonal fruits	9,5
Rhabarber-Johannisbeer-Crumble ^{a, c, g} Vanille Eis Rhubarb and currant crumble Vanilla ice cream	9,5

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!