

## VORSPEISEN

### STARTERS

**Berliner Landbrotkorb | dreierlei Dips** <sup>a, g, j, k</sup> 8,5  
Berlin bread confection | three kinds of dips

**PAOLELLA Mozzarella & Tomate** <sup>a, g</sup> 16  
Strauchtomaten, frisches Basilikum, Rucola, Balsamico, Olivenöl  
**PAOLELLA Mozzarella & tomato**  
Vine tomatoes, fresh basil, rocket, balsamic vinegar, olive oil

**Mariniertes Wassermelonen Tatar**<sup>3,5, f, j</sup> 16  
Veta (veganer Feta), geröstete Pinienkerne, Rote-Bete-Mayonnaise  
**Marinated watermelon tartare**  
Veta (vegan feta), roasted pine nuts, beetroot mayonnaise

**Gebeizter Lachs** <sup>1,3, a, d, f, g</sup> 17  
Gurkensalat, Meerrettichcreme  
**Pickled salmon**  
Cucumber salad, horseradish cream

## GERICHTE ZUM TEILEN FÜR ZWEI

### SHARING DISHES FOR TWO

**Turmbrotzeit vom Berliner Fleischer** <sup>1, 3,4,12, a, g, j, k</sup> 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** <sup>a, g, h, k</sup> 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** <sup>1,3,4,12, a, g, j</sup> 9,5  
Regionaler Eintopf mit Wurst, Paprika und Essiggurke  
**Regional stew with sausage, bell pepper and pickle**

**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

<b>Blumenkohl „Alfredo“</b> <sup>i</sup> Röstkartoffeln, vegane Frischkäsesahnesauce Cauliflower "Alfredo" roasted potatoes, vegan fresh cheese and cream sauce	25
<b>Hausgemachte Königsberger Klopse vom Kalb</b> <sup>3, a, c, g, j</sup> Kapernsoße, Rote-Bete-Salat, Kartoffel Püree Homemade veal dumplings Caper sauce, beetroot salad, potato puree	25
<b>Gedämpftes Sangohachi Zanderfilet</b> <sup>3, d, g, i, j</sup> Schmorgurken, Senfsaat, Estragonpüree Dill-Öl Steamed Sangohachi Pike-perch Fillet Braised cucumbers, mustard seeds, tarragon puree, dill-oil	28
<b>„Broiler“ vom Stubenküken</b> <sup>1,2,4, d, f, i, j</sup> Karottensalat, Süßkartoffelpüree, Paprikasauce "Broiler" from the house chick Carrot salad, mashed sweet potatoes, red pepper sauce	29
<b>Rosa gebratene Lammhüfte</b> <sup>g, l</sup> Bohnen Trilogie, cremige Polenta Pink roasted Lamb rump Beans trilogy, creamy polenta	32

## DESSERTS

### DESSERTS

<b>Champagner Sorbet</b> <sup>5</sup> Saisonales Obst Champagne Sorbet Seasonal fruits	9,5
<b>Rhabarber-Johannisbeer-Crumble</b> <sup>a, c, g</sup> 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!