

Mittagsangebot

Vorspeisen/Starters €

Geeiste Gurken Minzsuppe mit Limonenöl
Iced cucumber mint soup with lime oil 6,50

Sommersalat
mit Thunfisch, Ei, Oliven und Croûtons
Summer salad with tuna, egg, olives and croûtons 9,50

Tatar vom Lachs und Matjes mit Apfel-Zwiebel Quark
Tartar of salmon and herring with apple-onions curds 11,00

Hauptgänge/Main Course

Ofenfrische Lauch Quiche mit Mozzarella und Rucola
Oven fresh leek quiche with mozzarella and rocket 10,50

Gefülltes Schnitzel mit Preiselbeer Brie und Kartoffel Gratin
Filled escalope with cranberry brie and potatoes au gratin 13,50

Zwiebel Senf Gulasch
mit Kräutercreme Fraiche und Spaghetti
Onion-mustard goulash
with herbal crème fraiche and spaghettini 13,00

Dessert

Vanille Eis
mit warmen Himbeeren
Vanilla ice Cream
with warm raspberries 6,50

2-Gänge-Menü nach Wahl/ 2 course Menu 15,50
3-Gänge-Menü nach Wahl/ 3 course Menu 19,50

Vorspeisen/Zwischengänge/Suppen €

Black Angus Burger mit BBQ Sauce und Cole Slaw
Black Angus burger with bbq sauce and cole slaw 8,50

Sashimi vom Fjord Lachs mit asiatischem Salat
Sashimi of salmon with Asian salad 14,50

Cremesuppe von Sherrytomaten mit Ofentomaten
Creamysoup of sherry tomatoes with baked tomatoes 7,50

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem
Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato salad klein/small 14,50
groß/big 18,50

Beelitzer Stangenspargel / Asparagus

Beelitzer Stangenspargel mit Grenaille Kartoffeln und Sauce
Hollandaise 13,50
Asparagus with grenaille potatoes and sc. hollandaise

dazu wahlweise:

Arg.Rumpsteak / Rumpsteak 18,00
Lachstranche / Filet of salmon 17,00
Rinderfilet / Filet of beef 22,00
Wiener Schnitzel / Escalope of veal 11,00

Dessert

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé 9,00
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé

Terzetto vom Dessert 10,00
Terzetto of dessert