

## Menü

Lackierter Havel Zander  
mit Sesam Sojasauce und asiatischem Rotkraut-Mango Salat  
**Lacquered fillet of zander**  
**with sesame soya sauce and Asian red cabbage mango salad**

\*\*\*\*\*

Creme Suppe von Rosenkohlblätter und Muskatblüte  
**Cream soup of brussels sprouts and mace**

\*\*\*\*\*

US American Flanksteak  
mit Paprika Rauchöl und orientalischem Erdnuss Cous cous  
**US American Flanksteak with bell smoked pepper-pepper oil and**  
**oriental peanut-cous cous**

\*\*\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Zwetschge und Vanille Creme Eis  
**Chocolate lava cake**  
**with plums and vanilla ice cream**

**38,00 € 3 Gänge**

**44,00 € 4 Gänge**

## Vorspeisen

€

Feldsalat  
mit Wildkirsch Vinaigrette und gegrilltem Wurzelgemüse 9,50  
**Lamb's lettuce with wild cherry vinaigrette and**  
**grilled root vegetables**

Sashimi vom Fjord Lachs  
mit Mango-Chili Chutney 14,50  
**Sashimi of salmon with mango chilli chutney**

Lackierter Havel Zander  
mit Sesam Sojasauce und  
asiatischem Rotkraut-Mango Salat 15,50  
**Lacquered fillet of zander**  
**with sesame soya sauce and Asian red cabbage mango salad**

## Suppen

€

Creme Suppe von Rosenkohlblätter und Muskatblüte 8,50  
**Cream soup of brussels sprouts and mace**

**Fisch & vegetarisches Gericht** €

Fjord Lachs und Seawatergarnelen  
mit Kokos Orangen Curry Sauce  
und Bataten Zwiebelgemüse  
**Fried salmon and prawns  
with coconut orange curry sauce and  
sweet potatoes with onions** 22,50

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi  
mit Wintertrüffel und Parmesan  
**Homemade potato-ricotta gnocchi  
with winter truffle and parmesan** 18,50

**Fleischgerichte** €

Wiener Schnitzel  
mit Röstkartoffeln Klein 15,50

**Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small** Groß 19,50

Gewürzbraten vom Brandenburger Damhirsch  
mit Erdapfelragout 24,00  
**Roasted venison with root vegetable ragout**

Filetspitzen in Steinpilzrahm, Kräutersaitlingen  
und Kartoffel-Schnittlauchpüree 24,50  
**Fillet tips in porcini cream with king oyster mushrooms  
and potato-chives puree**

US American Flanksteak  
mit Paprika Rauchöl und  
orientalischem Erdnuss Cous cous 26,00  
**US American Flanksteak  
with bell smoked pepper-pepper oil  
and oriental peanut-cous cous**

**Grillgerichte** €

6 Stück Seawatergarnelen / 6 prawns 16,50

Fjord Lachstranche 160 g / slice of salmon 160 g 17,50

Bio Maishuhnbrust 200 g / Breast of chicken 16,50

2 Filetspieße 240 g / 2 skewer 18,50

Arg. Rumpsteak 250 g / Arg. Rumpsteak 250 g 22,50

US Flanksteak 200 g / US Flanksteak 200 g 22,50

Medaillons vom Arg. Rinderfilet 220 g/arg. beef fillet 25,50

**Beilagen berechnen wir mit je 4,50**  
Röstkartoffeln, Grillgemüse,  
Vollwertsalat oder Kartoffelpüree

**Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50**

Pfeffersauce / pepper sauce  
Kräuterbutter / herbal butter

**Dessert** €

Himbeersorbet  
mit Winzersekt 9,00

**Raspberry sorbet with sparkling wine**  
Mandel-Butterkeks Cake  
mit süßen Kirschen und Creme Eis 10,00  
**Almond-shortbread Cake with sweet cherries and ice cream**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Milchmädchensauce,  
Zwetschge und Vanille Creme Eis 11,00  
**Chocolate lava cake  
with Concentrated milk sauce, plums and vanilla ice cream**