

VORSPEISEN / Starters

Vorspeisennaschereien für alle, die sich nicht entscheiden können
Do you like nibbling? Why not have just a variety of starters.

Für Alleinesser
Just for you
15,-

Naschen zu zweit
For the 2 of you
28,-

Carpaccio vom Rinderfilet mit Vanille-Basmati Panna Cotta
Beef carpaccio with vanilla basmati panna cotta
15,-

Knackiger Tomaten-Rucolasalat
mit gebratenen Scampi und Gemüsevinaigrette
Crisp salad of tomato and rocket with fried shrimp and vegetable vinaigrette
13,-

Allerlei vom Tunfisch
Tuna variations
14,-

Bunter Jahreszeitensalat
Side salad
6,50

SUPPEN / SOUPS

Spargelcremesuppe mit pochiertem Ei und Sommertrüffel
Cream of asparagus with poached egg and summer truffle
8,-

Tomatenbrühe mit Ricottagnocchi
Tomato stock with ricotta gnocchi
8,-

PASTA & CO.

Gratinierte Kartoffelscheiben mit Pesto, Roastbeef und Frühlingslauch
Gratinated potatoes with pesto, roast beef and scallions
als kleinere Portion/ side order 12,- als Hauptgang / Main course 18,-

Gebeizter Wildlachs mit Spargelpüree und Wildkräutersalat
Marinated wild salmon with asparagus puree and wild herb salad
als kleinere Portion/ side order 14,- als Hauptgang / Main course 20,-

Offener Raviolo mit Biopilzen, Kaiserschoten und weißem Tomatenschäum
Open raviolo with mushrooms, snow peas and white tomato mousse
als kleinere Portion/ side order 10,- als Hauptgang / Main course 16,-

Rinderfiletspitzen mit Shiitakepilzen und Gemüsetagliatelle
Tagliatelle with tips of fillet steak and shiitake mushrooms
als kleinere Portion/ side order 16,- als Hauptgang / Main course 22,-

HAUPTGERICHTE / Main Courses

US Entrecôte mit Kräuterbutter,
roten Zwiebeln, glasiertem Lauch und Bratkartoffeln
US entrecote with herb butter, red onions, glazed leek and panfried potatoes
26,-

Gebratenes Kalbsfilet mit Erdbeerhollandaise,
Burgdorfer Spargel und Basilikumkartoffeln
Fillet of veal with strawberry Hollandaise sauce, regional asparagus and basil potatoes
27,-

Krosser Spanferkelrücken
mit grünem Apfel, Frühlingswirsing und Kartoffelpüree
Crisp saddle of suckling pig with green apple, savoy cabbage and mashed potatoes
25,-

Brust und Keule von der Bauernente in Rotweinbutter
mit Zuckerschotensalat und Speckkartoffeln
Breast and thigh of duck in red wine butter with snow pea salad and bacon potatoes
24,-

INS NETZ GEGANGEN.... / Catch of the Day

Wir bieten täglich eine Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten
für Sie an. Stellen Sie Ihre Mahlzeit selbst zusammen oder folgen Sie
der Empfehlung unseres Serviceteams

Pfund Burgdorfer Stangenspargel	Grüner Spargel	Spargelrisotto
Vanilletomaten	Chiligemüse	Blattspinat
Zitronenkartoffelpüree	Salzkartoffeln	Wildkräuterspaghetti

We offer a daily selection of fresh fish and seafood. Pick your favourite and combine your meal with your choice of side dishes or consult our service team for a recommendation

<i>White asparagus</i>	<i>Green asparagus</i>	<i>Asparagus risotto</i>
<i>Vanilla tomatoes</i>	<i>Chili vegetables</i>	<i>Spinach leaves</i>
<i>Mashed potatoes with lemon</i>	<i>Spaghetti with herbs</i>	<i>Potatoes</i>

UNSERE KLASSIKER / Classic Favourites

Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Äpfeln,
Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
Liver of veal „Berlin style“ with glazed apples, roasted onions and mashed potatoes
20,-

Wiener Schnitzel mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Marktgemüse
Veal escalope Viennese style with Sauce Hollandaise and panfried potatoes
19,-

Fischmarkt des Tages als Salat mit warmer Buttersauce
Fish market of the day served on a bed of lettuce with warm butter sauce
16,50