

COCKTAILS

Pre Dinner

Spicy Scandinavian 12

Berlino Smash 10

Ranglum 14

After Dinner

Manhattan 12

Tipsy Quince 14

Barrel-aged Martinez 12

Eine weitere Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte und Barkarte.

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Chardonnay 8

Maximin Grünhaus, Mosel Riesling 9,5

Rosé

Riccardo Cuna – Rheingau Rosé 9,5

Rot

San Marzano Primitivo 9

NIMM 3

1 x Kleineres Gericht

+

1 x Größeres Gericht
+ Beilage

+

1 x Süß & Salzig

39

KLEINERE GERICHTE

Summer Roll „California“ 9

A,B,C,E,F,G,H,I,J

Saibling mit Muschelespuma, Roter Bete, geräuchertem Lauch und Algensalat 14

B,C,D,E,F,G,H,I,J,L,N

Pastrami mit weißer Bohnencreme, Grillgemüse und Ricotta-Salbeibällchen 14

A,B,C,E,G,H,I,N

Herbstsalat mit eingelegtem Kürbis, Bocconcini, konfierten Kräuterseitlingen und Kürbiskernöl 9

A,B,C,D,E,G,H,I,N

Burrata mit konfiertem Ochsenherztomate, Pinienkernpesto und mariniertem Rucola 13

B,C,E,N

Ceviche von der Makrele mit Hausfrauensauce, Schalotte und lauwarmer Grenaille 12

B,C,E,H,I,N

Bratkartoffelsuppe mit Schweinebauch, Lauch und Trüffel 10

B,H,N

GRÖßERE GERICHTE

Auberginenröllchen mit Pilzessenz, Portobello, Kurly Kale und Miso 13

B,C,D,E,F,G,H,I,N

Ramen im Zwiebel-Sojasud mit gebratenen Garnelen, Shiitake und Pak Choi 15

A,B,C,D,E,F,G,H,K

Filet vom Heilbutt mit Fenchel, Orange und gebratener Artischocke 21

A,B,C,D,E,G,H,I,J,N

Süß-saure US Shortribs, Radieschen und Mango 18

B,C,H,I,N

Teriyaki-Lachs mit Wasabinüssen, Kartoffel-Lauchragout und Zwetschgenröster 20

A,B,H,I,J,N

Bratwurst vom Brandenburger Büffel mit Bratkohl, Apfelcreme und asiatischer Senfsauce 18

A,B,C,E,G,H,I,N

Poké Bowl mit mariniertem Bulgogi-Rind, Tobiko, Gurken-Kimchi, Shiitake, Avocado, Malzmayonnaise und Rettichkresse 18

A,B,C,D,E,F,G,H,I,N

Cordon bleu vom Perlhuhn mit Letscho und geblähtem Mais 21

A,B,C,D,H,N

BEILAGEN

Lauwarmer Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing 4

A,B,E,H,I

Geräuchertes Kartoffel-Paprikapüree 4

B

Indisches Risotto 4,5

B,C,D,E,F,G,H,N

Röstgemüwestampf 4

B,H

SÜß & SALZIG

California Cheesecake mit Sauerampferis, Erdnussbutter und eingelegter Zitrone 7,5

A,B,C,D,E,H,N

3 x Apfel mit Ingwer, Brownie, Vanilleis und Schafsjoghurt 7

A,B,C,D,E,F,G,H,N

Herbstlich gefüllte Schokoladenhalbkugel mit gelber und roter Bete 7,5

A,B,C,D,E,F,G,H,N

Pannacotta mit Minzsorbet, Pink Grapefruit und weißen Schokoladen-Olivenchips 7,5

A,B,C,D,E,F,G,H,N

Brillat Savarin, mit Senfeis und Gurkenchutney 8

A,B,C,D,E,F,G,H,N

Alle Gerichte auch zum Teilen.

Dinner: 18:00 – 23:00

Preise in Euro inklusive MwSt.

Lassen Sie uns Ihre Bedürfnisse erfüllen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse, Nahrungsmittelallergien oder –unverträglichkeiten haben.

A Eier
B Milch (einschl. Laktose)
C Glutenhaltige Getreide
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja

H Sellerie
I Senf
J Fisch
K Krebstiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite