

COCKTAILS

Pre Dinner

Spicy Scandinavian 12

Berlino Smash 10

Ranglum 14

After Dinner

Manhattan 12

Tipsy Quince 14

Barrel-aged Martinez 12

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

Eine weitere Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte und Barkarte.

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,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,D,E,G,H,I,N

Burrata mit konfiertem Ochsenherztomate, Pinienkernpesto und mariniertem Rucola 13

B,E,N

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

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

Süß-saure US Shortribs, Radieschen und Mango 18

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

Röstgemüwestampf 4

B,H

Fregola 4

C

SÜß & SALZIG

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

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

3 x Apfel mit Ingwer, Brownie, Vanilleeis 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,D,E,F,G,H,N

Brillat Savarin, mit Senfeis und Gurkenchutney 8

A,B,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

COCKTAILS

Pre Dinner

Spicy Scandinavian 12

Berlino Smash 10

Ranglum 14

After Dinner

Manhattan 12

Tipsy Quince 14

Barrel-aged Martinez 12

Find more in our wine menu or drinks menu.

WINES 0,2l

White

Chardonnay 8

Maximin Grünhaus,
Moselle Riesling 9,5

Rosé

Riccardo Cuna – Rheingau Rose 9,5

Red

San Marzano Primitivo 9

TAKE 3

1 x smaller platter

+

1 x larger platter
+ side dish

+

1 x sweet

39

SMALLER PLATTERS

Summer Roll „California“ 9

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

Char with mussel espuma,
beetroot, smoked salmon
and alga salad 14

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

Pastrami with white bean cream,
grilled vegetables and
ricotta sage balls 14

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

Autumn salad with
pickled pumkin, Bocconcini,
king oyster mushroom confit
and pumkin seed oil 9

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

Burrata with ox heart tomato confit,
pine nut pesto and
marinated rocket 13

B,E,N

Mackerel ceviche with apple
onion cream sauce, shallot and
lukewarm Grenaille 12

B,C,E,H,I,N

Fried potato soup
with pork belly, leek
and truffle 10

B,H,N

LARGER PLATTERS

Aubergine roll with mushroom
essence, Portobello, Kurly Kale
and miso 13

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

Ramen with onion soy stock,
fried prawns, shiitake
and pak choi 15

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

Halibut fillet with fennel, orange
and fried artichoke 21

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

Sweet and sour short ribs with
radish and mango 18

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

Teriyaki salmon with wasabi
nuts, potato leek ragout
and plum compote 20

A,B,H,I,J,N

Fried sausage of Brandenburg
buffalo with fried cabbage,
apple cream and Asian
mustard sauce 18

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

Poké Bowl with marinated
Bulgogi beef, Tobiko, cucumber
kimchi, shiitake, avocado,
malt mayonnaise and
radish cress 18

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

Cordon bleu of Guinea fowl
with letscho and burnt corn 21

A,B,C,D,H,N

SIDE DISHES

Luke warm lamb's lettuce with
potato bacon dressing 4

A,B,E,H,I

Smoked potato
bell pepper purée 4

B

Indian risotto 4,5

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

Mashed roasted vegetables 4

B,H

Fregola 4

C

SWEET

California cheese cake with sorrel
ice cream, peanut butter and
preserved lemon 7,5

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

3 x apple with ginger, brownie,
vanilla ice cream and sheep's
milk yogurt 7

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

Chocolate sphere with seasonal
filling, yellow beet and beetroot 7,5

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

Panna cotta with mint sorbet, pink
grapefruit and white chocolate
olive chips 7,5

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

Brillat Savarin with mustard ice
cream and cucumber chutney 8

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

All dishes also to share.

Dinner: 6:00pm – 11:00pm

All prices in Euro incl. VAT.

Let us meet your needs. Please inform
our staff if you have special nutritional
needs, food allergies or food incompatibilities.

A Eggs
B Milk (incl. lactose)
C Grains containing gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya

H Celery
I Mustard
J Fish
K Crustaceans
L Molluscs, mollusc products
M Lupin
N Sulphur dioxide, sulphite