

Abendkarte

Menü

Vichyssoise von weißem Spargel
-gekühlte Kartoffelsuppe / Spargel / Lauch -
knusprige Garnelen Praline / Brunnenkresse 9.00

oder

Zerlei von der Stechlinsee Maräne
Tartar & Praline
Rote Bete Carpaccio & Šmietana Sauerrahm 12.00

◆◆◆

Onglet Steak vom Pommern Rind im Tramezzini - Kräutermantel
confierte Patisson - Zwergekürbisse -
grüner Spargel vom Grill & gebackenes Kartoffelpüree 24.50

oder

Fang des Tages - *siehe Visitenkarte* -
Frankfurter grüne Sauce
Mango Chutney / Kartoffel - Apfel Schnee 23.50

◆◆◆

Mille-feuille von Waldbeeren
Orangen - Minz Salat & Basilikum Crumble 8.00

2 Gang Menü 31.00

3 Gang Menü 38.00

◆◆◆

Burrata von Brandenburger Wasserbüffeln
geschmorte Strauchtomaten / Balsamico Reduktion / Oliven Crumble / Grissini 14.00

◆◆◆

Hausgemachte Kräuter Spätzle / Steakhälfte vom Simmentaler Rind - *Alpine Rasse* -
Waldpilzrahm / Rote Bete Salat 17.00

Tagliatelle / Limetten / gegrillter Oktopus
Tahine / Zuckerschoten / Chipotle 16.00

Lammhäfte rosa / 3erlei Pfeffersud
Fingermöhren / Mairübchen / kleine Maiskolben / Noisette Kartoffeln / Meersalz 26.00

◆◆◆

Erdbeeren aus Werder / Bourbon Vanille Eiscrème / Schokoladen Splitter 7.00

Zum Wein: Nussvariation / Chili / Koriander 5.50

◆◆◆

Aperitif

P31 Green Sprizz - *Prosecco / Italian Aperitivo P31 / Limette* - 6.50

Unsere Weinempfehlung aus Deutschland

Weiß	2017	Weisser Burgunder „Tradition“ QbA trocken Weingut Phillipp Kuhn / Pfalz	Gl. 0,1 l Fl. 0,75 l	4.90 34.00
Rosé	2016	Deep Blue / Pinot Noir weiß gekeltert <i>Pinot gris</i> Weingut Tesch / Nahe	Gl. 0,1 l Fl. 0,75 l	4.50 31.00
Rot	2016	INCOGNITO Cuvée QbA trocken Weingut Phillipp Kuhn / Pfalz	Gl. 0,1 l Fl. 0,75 l	5.20 36.00