

Vorspeisen / Starters

<p>Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Remoulade Kartoffeln Frisée^{c,d,f,g,i,l} <i>Matjes „Housewife Style“</i> <i>Apple-onion remoulade potatoes frisée^{c,d,f,g,i,l}</i></p>	15
<p>Rindercarpaccio Trüffel-Mayonnaise Parmesan Croutons Rucola^{a,c,g} <i>Beef Carpaccio</i> <i>Truffle mayonnaise parmesan croutons rocket^{a,c,g}</i></p>	17
<p>Caesar Salat Gegrillte Poulardenbrust gekochtes Ei Tomaten-Bruschetta^{a,c,d,g,i,j,l} <i>Caesar Salad</i> <i>Grilled poularde breast soft-boiled egg tomato bruschetta^{a,c,d,g,i,j,l}</i></p>	16
<p>Bunte Spargelquiche Kleiner Beilagensalat geschmolzene Tomaten^{a,c,g,l} <i>Colourful Asparagus Quiche</i> <i>Small side salad melted tomatoes^{a,c,g,l}</i></p>	15
<p>Kräuterpfannkuchen Räucherlachs aus der Berliner „BALMI“ Manufaktur Spargel Kräuterquark Bunter Salat mit French Dressing^{a,c,d,g,i,j,l} <i>Herb Crêpe</i> <i>Smoked salmon from Berlin's „BALMI“ Manufactory asparagus herb quark</i> <i>Mixed salad with French dressing^{a,c,d,g,i,j,l}</i></p>	18
<p>Brot Maldon Salz Aromatisiertes Olivenöl^{a,k} <i>Bread</i> <i>Maldon salt flavoured olive oil^{a,k}</i></p>	4

Unser von den Auszubildenden gebackenes Brot gibt es (nach Verfügbarkeit) auch im Ganzen für 6€ für zu Hause.

Suppe / Soup

<p>Spargelcremesuppe Kräuteröl Knoblauchcroutons^{a,g,i} <i>Cream of Asparagus Soup</i> <i>Herb oil garlic croutons^{a,g,i}</i></p>	11
--	----

Hauptgänge / Main Courses

Auf Vorbestellung:

Chateaubriand (für 2 Personen)	120
Doppelte Rinderfiletschnitte	
Sauce Bernaise Jus grüne Bohnen Vichy Karotten Kartoffelgratin	
<i>Chateaubriand (for 2 persons)</i>	
<i>Sauce bernaise Jus green beans Vichy carrots potato gratin</i>	
Veganes „Wellington“	22
Pastinakencreme Rote-Bete-Jus ^{a,e,f,j,k,l}	
<i>Vegan „Wellington“</i>	
<i>Parsnip cream beetroot jus^{a,e,f,j,k,l}</i>	
Pappardelle	21
Saisonale Pilzrahmsauce konfierte Tomaten ^{a,c,g,l}	
<i>Pappardelle</i>	
<i>Seasonal mushroom cream sauce confit tomatoes^{a,c,g,l}</i>	
Wiener Schnitzel	25
Kartoffel-Schnittlauch-Salat Preiselbeeren Beilagensalat ^{a,c,g,j,l}	
<i>Wiener Schnitzel</i>	
<i>Potato and chive salad lingonberries side salad^{a,c,g,j,l}</i>	
Gebratenes Lachsfilet	26
Cremiges Safranrisotto Panko Spargel ^{a,c,d,g,l}	
<i>Pan-Fried Salmon Fillet</i>	
<i>Creamy saffron risotto panko asparagus^{a,c,d,g,l}</i>	
Kalbsrückensteak	28
Grüne Bohnen Kartoffelgratin Pfeffer-Schalotten-Jus ^{a,c,g,i,l}	
<i>Veal Loin Steak</i>	
<i>Green beans potato gratin pepper and shallot jus^{a,c,g,i,l}</i>	
Rinderzunge	21
Tournierte Kartoffeln Vichy Karotten Meerrettichsauce ^{g,i,j,l}	
<i>Beef Tongue</i>	
<i>Turned potatoes Vichy carrots horseradish sauce^{g,i,j,l}</i>	
Maishähnchen-Supreme	24
Salbei-Butter (Salbei aus eigenem Garten)	
Kartoffel-Mousseline Wilder Brokkoli Rosmarinjus ^{g,i,j,l}	
<i>Corn-Fed Chicken Supreme</i>	
<i>Sage butter (sage from our own garden)</i>	
<i>Potato mousseline wild broccoli rosemary jus^{g,i,j,l}</i>	

Desserts

Zuckerwaffel	12
Vanilleeis Erdbeeren im Orangenzucker ^{a,c,f,g,l}	
<i>Sugar Waffle</i>	
<i>Vanilla ice cream strawberries in orange sugar^{a,c,f,g,l}</i>	
Veganes Schokotörtchen	12
Frische Beeren ^{a,e,h}	
<i>Vegan Chocolate Cake</i>	
<i>Fresh berries^{a,e,h}</i>	
Zartbitter-Schokoladenmousse	11
Rhabarberragout Crumble ^{a,c,e,g,l}	
<i>Dark Chocolate Mousse</i>	
<i>Rhubarb ragout crumble^{a,c,e,g,l}</i>	

Alle Preise in Euro.
All prices in euros.

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.