

## *Aus der Vitrine*

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Birnenschutney	4,50
gebratene Steinpilze	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
asiatisches Lachstatar	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Merguez, Joghurtmöhren	5,00
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	5,50
Wachtelbrust, uckermärker Schmorpaprika	5,50
Spanferkelbäckchen, Salbeipolenta	5,50
gratinierter Rindermarkknochen, grünes Tomatenschutney, russischer Krautsalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, Haselnuss-Schaum	5,00
Pflaumen-Tarte Tatin, mit Biosahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

## *Salate*

### Blattsalat:

Himbeer,- Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

## ***Suppe***

Kartoffelsuppe mit Chorizo 6,50

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

berliner Blutwurst (Bünger), Birne,  
Süßkartoffelstampf 12,50

## ***Hauptspeisen***

Riso negre im Butterkürbis, Trüffelpecorino  
Steinpilze, Zucchini,  
Salat, Parmesandressing 17,00

Sauerbraten vom Hirschkalb, Rahmwirsing,  
Birne im Preiselbeersaft,  
Kartoffel-Pfifferlingsroulade 18,00

Saltimbocca vom Kabeljau,  
Gurken-Meerrettichgemüse, Rote Bete,  
gebratene Drillinge 21,00

Entenbrust, Cassis-Sauce,  
Gemüse aus dem Ofen  
getrüffeltes Kartoffelgratin 23,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Griesflammerie, Zwetschgenkompott,  
Mandeleis, Schokoladen-Schaum 9,50