

Unser Küchenchef empfiehlt:

Carpaccio vom Rinderfilet im Kräutermantel Rucola/Parmesan/Olivenöl	€ 12,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 18,90
Kikok Hähnchenbrust Thymiansauce/Tagliatelle/Tomatensalat	€ 18,90
Lammrücken unter der Senf-Kräuterkruste Rotweinjus/Kohlrabigemüse/Knoblauch-Kartoffelpüree	€ 26,90
Entenbrust Portweinjus/Rosenkohl/Schupfnudeln	€ 21,20
Steinbeißerfilet Sensauce/Blattspinat/Petersilienkartoffeln	€ 21,90
Ziegenkäse-Rosmarinparfait Marinierte Feigen	€ 7,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis	€ 3,80

MENÜEMPFEHLUNG

Caprese

Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl

Cremesuppe von Roter Bete

Knusperstange mit geräucherter Forelle und Wasabi

Entenbrust

Portweinjus/Rosenkohl/Schupfnudeln

Zwetschgen-Mascarpone-Trifle

als 4-Gang-Menü € 42,70
als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 35,20