



Restaurant · Cafe & Bar

Suppen / Vorspeisen

Soups / Starters

Kokos Ingwer Zitronengras Suppe ^{e,g,l,1,2,5,7} Hühnchen / Karotte / grüner Spargel Coconut-Ginger Lemongrass Soup / chicken / carrot / green asparagus	10,5
Bouillabaisse Spizz ^{a/b/c/d/g/l/5/6} Edelfische / Crostini / Chili Mayonnaise Bouillabaisse / crostini /chili mayonnaise	12
Karamellisierte Ziegenkäse ^{a/e/g/j/l/1/5} gelbe Bete Carpaccio/ Thymian-Nuss Honig / Gartenkräuter caramelized goat cheese / beetroot / thyme-nuts honey / balsamic / wild herbs	11,5
Tomate Burratina ^{e,l,f,1,2,5,7} Rucola / Ducca Cashew / Avocado Salsa / Papaya Chutney Tomatoe Burratina / rucola / Ducca Cashew / Avocado Salsa / Papaya Chutney	15
Kalb & Thunfisch ^{a,c,d,j,k,l,1,2,5,6,7} Granny Smith / Fenchel / Teriyaki-Kaper Mayo/ Sesam Veal & Tuna / Granny Smith / fennel / Teriyaki-caper cream / sesame	17
Seeteufel Ceviche ^{a,b,d,l,1,2,5,7} Erbsen Guacamole / Papaya / Salty Fingers / Bouillabaiseschaum Ceviche of monkfish / Pea Guacamole / Papaya / Salty Fingers / Bouillabaisse foam	18

Weitere saisonale Gerichte finden Sie auf unseren Angebotstafeln
additionell saisonal offers are recommend by our service crew

Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{a/c/d/i/j/l/2/6}
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat /
Zitrone / Kaper / Sardelle / Jus 28,5
Classic Wiener Schnitzel / warm potato-cucumber salad / lemon / caper /
anchovy / jus

Duroc & Iberico (Filet & Bäckchen) ^{g,i,l,1,5,7}
Kräuterseitling / gelbe Bete / lila Süßkartoffel / Pflaumen-Rauch Jus 31
Duroc & Iberico
King oyster mushroom / beetroot / purple sweet potatoe / smoked plum jus

Campo Rinderfilet 180g ^{c/g/l/5/6}
grüner Spargel / Polenta / Sauce Choron 36
Campo Beef Filet (180g)
green asparagus / polenta / Sc. Choron

Jeden Dienstag ab 17 Uhr

Tuesday start at 5pm

Frisches Beef Tatar ^{a/c/d/g/j/l/1/5/6/7}
Wachtelei / Gurke / Kaper / Sardelle / Zwiebel /
Wasabi / Schnittlauch / Landbrot
Fresh Beef Tatar / cucumber / caper / anchovy /
quail egg / onion / wasabi / wild chive / bread

Vorspeise: 16
Hauptgang: 24

Fisch

Fish

Tagesfisch
mal im Ganzen, mal filetiert,
mal gebraten, mal gedünstet
Daily fish / please ask our stuff

Tagespreis
daily price

Havelländer Zanderfilet ^{a,b,d,l,1,2,5,7}
grüner Spargel / Sobrasada Risotto / Salty Fingers /
Bouillabaischaum 29,5
Havel pike perch
Green asparagus / Sobrasada Risotto / Salty Fingers / Bouillabaise foam

Salat / Bowl

Salads

Thunfisch Tataki Bowl ^{a,d,e,f,k,l,5}

Spargel / Gurke / Koriander / Miso / Reis / Sesam Crunch 24

Tuna Tataki Bowl

asparagus / cucumber / coriander / Miso / rice / sesame crunch

Caesar Salat ^{a/b/c/d/g/j/2/4//5/6}

Hähnchenbrust / Riesengarnelen / Romana /
Kirschtomate / Crôutons / Bacon / Parmesan / Caesar Dressing 24

Caesars Salad

Chicken / tiger prawns / romaine lettuce / cherry tomatoes / croutons /
parmesan / bacon / classic caesar dressing

Pasta / Vegetarisch / Vegan

Pasta & Vegetarian

Spaghetti Scampi ^{a/b/c/g/l/4/5}

Riesengarnelen / Zucchini / Kirschtomate /
Knoblauch / Weißwein 23

Pasta Scampi

Tiger prawns / zucchini / cherry tomatoe / garlic / white wine

Panko Landeier ^{a,c,f,g,b,d,j,l,1,5,6}

Lila Süßkartoffel / Senf-Miso Espuma / Stroh / Gartenkräuter 24

Baked Panko Eggs

purple sweet patatote / Mustard-Miso Espuma / wild herbs

Kräuterseitling ^{e,g,l,5}

grüner Spargel / Venere Reis / Ducca Cashew / Yuzu Sojamilch 23

King oyster mushroom

Green asparagus / Venere Rice / Ducca Cashew / Yuzu sojamilk

Süßes & Käse

Sweets & Cheese

Tagesdessert

finden Sie auf unserer Angebotstafel, Saison oder Lunchkarte
daily dessert pls. ask our staff

Cremé brûlée ^{a/c/g/1/5}

Himbeer-Cranberry Sorbet / Früchteragout 12
Creme brûlée / raspberry-cranberry sherbet / fruits

Variation von hausgemachten Sorbets ^{1/1/5}

3 Kugeln & Früchteragout 10,5
Variation of homemade sherbet / 3 balls / fruit ragout

Kugel hausgemachtes Sorbet ^{1/5}

mit Prosecco: 3,5
mit Vodka: 5,5
6,5
1 ball of different homemade sherbet / plain / with prosecco or vodka

Hausgebackener Kuchen ^{a/c/e/g/5}

homemade cake Stück: 3,5
mit Sahne: 3,9

3erlei Rohmilchkäse ^{a/c/g/6}

Trester / Schlossberger / Blauschimmel 12
Feigen- und Orangensenf / Früchtebrot
Selection of raw milk cheese / marc cheese / mountain cheese / blue cheese / fig and orange mustard / fruit bread

Karamellisierter Ziegenkäse ^{a/e/g/j/1/1/5}

Gelbe Bete / Thymian-Nuss Honig / Gartenkräuter 11,5
caramelized goat cheese / beetroot / thyme-nuts honey / wild herbs

Kinderkarte

Childs menu

Nudeln ^{a/c/l/5}

Tomatensauce / Parmesan 7,5
Pasta / tomatoe sauce & parmesan

Hausgemachte Eierkuchen ^{a/c/g/5}

Apfelmus / Zucker / Zimt 9,5
Homemade pancakes / apple / sugar / cinnamon

Gebratenes Fisch Filet ^{a/d/g}

Gemüse / Kartoffelpüree / Zitrone 11
Fish filet / vegetable / mashed patatee / lemon

Kleines Wiener Schnitzel ^{a/c}

Gemüse / Pommes / Zitrone 12,5
Small Wiener Schnitzel / vegetable / chips / lemon

Kindereisbecher ^{a/c/e/g/h/l/5/6}

2 Kugeln / bunte Streusel / Sahne 6
(Vanille / Schokolade / Erdbeere / Zitrone)
Childs Sunday 2 balls with sprinkles & whipped cream

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff,
- 2: mit Konservierungsstoff 3: koffeinhaltig
- 4: chininhaltig
- 5: mit Süßungsmittel
- 6: mit Emulgatoren
- 7: Antioxidationsmittel
- 8: geschwärzt

Allergene:

- a: Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c: Eier und Eierzeugnisse
- d: Fisch und Fischerzeugnisse
- e: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f: Soja und Sojaerzeugnisse g: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h: Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j: Senf und Senferzeugnisse
- k: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l
- m: Lupine
- n: Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

alle Preise verstehen sich in Euro und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer | Stand 04-2025