

Vorspeisen

starters

Rote Bete Variationen ^a 10,80

als Carpaccio mit Zitrusöl, Mousse und Chips
frittiertes Knoblauchbrot

(beetroot variations: carpaccio with citrus oil, mousse and chips, fried garlic bread)

5 Garnelen im Kartoffelmantel ^{9, a, b, c, j} 11,20

Salatbett und Aioli

(shrimps wrapped in a potato nest, with salad and garlic cream)

Rote Meerbarbe ^{a, d, l} 11,90

kleines Filet gebraten auf Reis, Linsen und Quinoa
Wasabimousse und Plaumen -Balsamico -Topping

(small fillet of red mullet with rice, lentils and quinoa, Wasabi mousse and plum balsamic topping)

gebratener Ziegenkäse ^{9, a, g, j, k} 8,90

auf Salatbett mit geröstetem Sesam, frittiertes Knoblauchbrot

(fried goat cheese on a bed of salad with roastet sesame seeds, fried garlic bread)

cremige Rote Bete- Suppe ^{9, a, g} 7,20

mit frischen Kräutern und frittiertem Knoblauchbrot

(creamy beetroot soup with fresh herbs and fried garlic bread)

Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

Kohlrabi- Sesam- Schnitzel vegetarisch 9, a, c, g, k 19,80

Kohlrabi mit einer Sesampanade ausgebacken
wilder Broccoli und Möhren, Rote Bete- Kartoffelstampf

(kohlrabi breaded with sesame, wild broccoli with carrots,
mashed potatoes with beetroot)

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich a, g/o 17,60
aus eigener Herstellung

mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

(selfmade tagliatelle with salsify, broccoli and semi- dried tomatoes,
optional with goat cheese or walnut kernels)

Gyros auf Sojabasis vegan e, f, o 18,90

Kräuterkartoffeln, Zaziki, Pfannengemüse

(soy- based with herb potatoes, zaziki and stir- fried vegetables)

Gemüse- Curry vegan a 17,20

knackiges Gemüse in einer Kokos- Currysauce
an einem Mix aus Reis, Wildreis, Linsen, Quinoa und Hartweizen

(crunchy vegetables in a coconut curry sauce, with a mix of rice, wild rice,
quinoa and durum wheat)

Fleisch

meat

Schnitzel mit Sesampanade 9, a, c, g, k 19,80

panierter Schweinerücken ca. 180 g
Kräuter- und Süßkartoffeln mit Radieschen und
Frühlingszwiebeln in der Pfanne geschwenkt
Frühlingscreme

(sesame breaded pork loin, potatoes and sweet potatoes with radish, herbs and
spring onions pan- fried, sour cream)

Honig- Senf- Hähnchen 9, g, j 19,80

gegrillte Hähnchenbrust in Honig- Senfsauce
wilder Brokkoli, Rote Bete- Kartoffelstampf

(grilled chicken breast in honey- mustard sauce, wild broccoli, mashed potatoes
with beetroot)

Cordon bleu 3, 9, a, c, g, j 23,60

Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken und Bergkäse,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntes Pfannengemüse

(pork tenderloin filled with Serrano ham and mountain cheese, roasted potatoes with
bacon and onions, stir- fried vegetables)

geschmorte Beinscheibe vom Rind 3, 9, i 21,30

Speckbohnen, Stampfkartoffeln

(braised beef shank, beans with bacon and onions, mashed potatoes)

Kräuterhähnchen 3, 9, c, g 19,80

Hähnchenbrust mit Kräutern und Käse gefüllt im Baconmantel
karamellisierte Möhren und Zuckerschoten
Potato Dippers und Frühlingscreme

(chicken breast filled with herbs and cheese wrapped in bacon, caramelized carrots and sugar snap pea, potato dippers, sour creme)

Rinderfilet ca. 200 g - Uruguay 3, 9, c, j 29,50

Rinderfiletsteak medium gegrillt
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Salatbeilage, Gewürzbutter

(medium beef fillet steak, roasted potatoes with bacon and onions, side salat, spiced butter)

Kalbsschnitzel „Dubarry“ 9, a, c, g, Spuren von Sesam 24,50

paniertes Kalbsschnitzel
Blumenkohl überbacken mit würziger Chili-Käsesauce
Potato Dippers

(breaded veal escalope, chili- cheese gratinated cauliflower, potato dippers)

Schweinebäckchen i 18,40

Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(pork cheeks, apple red cabbage, boiled potatoes)

Fisch

fish

Wolfsbarschfilets 3, 9, a, d, g 20,60

Stampfkartoffeln mit Speck
cremiger Blattspinat
Gurkensalat

(fried sea bass fillets, mashed potatoes with bacon, creamy leaf spinach, cucumber salad)

fangfrische Forelle 3, a, d, j 24,30
aus Brandenburg ca. 400 g

mehliert gebraten
Gurkensalat
Bratkartoffeln

(floured fried trout, cucumber salad, roasted potatoes with bacon and onions)

Lachsfilet 9, a, d, g 22,10

karamellisierte Fenchel
Stampfkartoffeln

(salmon fillet, caramelized fennel, mashed potatoes)

Spezial 9, a, b, d, g, j 27,60

Filets von Wolfsbarsch und Roter Meerbarbe, 3 White Tiger Garnelen,
buntes Pfannengemüse, Rote Bete- Kartoffelstampf und Honig- Senfsauce

(sea bass fillet, red mullet fillet, White Tiger shrimps, stir- fried vegetables,
mashed potatoes with beetroot, honey mustard sauce)

Klassiker

classics

Rinderroulade 3, 4, i, j 23,10

Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(beef Roulade filled with bacon, onions and gherkin, red cabbage with apples, potatoes)

Schnitzel 2.0 3, a, c, Spuren von Sesam 22,40

Schnitzelchen vom Schweinefilet ca. 180 g
Speckbohnen
Bratkartoffeln

(breaded pork tenderloin, beans with bacon and onions,
roasted potatoes with bacon and onions)

Eisbein ca. 800 g 3, 9, a, g, j 19,20

Erbspüree, Sauerkraut, Salzkartoffeln
Speck und Röstzwiebeln

(knuckle of pork, pea puree, sauerkraut, potatoes, bacon, roasted onions)

Tafelspitz 9, g 22,60

traditionell zart gekochter Rindertafelspitz
wilder Brokkoli und Möhren, Salzkartoffeln, Meerrettichsauce

(traditionally tender cooked beef sirloin, wild broccoli and carrots,
boiled potatoes, horseradish sauce)