



VORSPEISEN

„RAGOUT FIN“ 15,90€

Würzfleisch vom Spanferkel im Blätterteig serviert, dazu frische Zitrone und Worcestersauce

ZIEGENKÄSE UND BIRNE 15,20€

Karamellierter Ziegenkäse mit Birnenspalten und Walnüssen auf Ruccola- und Römersalat

HAUSGEBEIZTER ROTE- BEETE-LACHS 17,50€

Mit Wasabimajonnaise, Rettich und grünem Spargel

ZUM TEILEN MIT FREUNDEN

BERLINER SCHUSTERJUNGE 5,50€

Dazu Schweineschmalz und Gaunergewürz-Salz
mit hausgemachtem Bauchspeck +4,20€

WEINBERGSCHNECKEN 21,50€

In Kräutervelouté mit geröstetem Knoblauchbrot

RINDERCARPACCIO 18,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

— SUPPEN —

HUMMER-CREME-SUPPE 16€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

GEEISTE GAZPACHO 12,50€

Mit "Bloody Mary" Eis und Olivencrostini

DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

GÄNSELEBERTERRINE 23,50€

Mit Tomatenmarmelade und geröstetem Brioche

perfekt abgerundet mit einem Glas

PINEAU DES CHARENTES 5CL/7,50€

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

GESCHMORTE KANINCHENKEULE 32,50€

vom Beelitzer Kaninchenhof in leichter Honig-Senf-Sauce mit gebratenem Weißem Spargel und Kartoffelkissen

BHEELITZER MAISPOULARDE 29,50€

Poulardenbrust, gefüllt mit Tomaten-Farce dazu Oliven-Jus, eine Schnitte von mediterranem Gemüse und cremige Rosmarin-Polenta

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL 28,50€

Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Limette und Preiselbeeren

ROSA GEBRATENES RINDERENTRECÔTE 33,50€

Mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffelscheiben

Mit gebratener Wildgarnele + 8,20€ / Stück



PARMESAN-AGNOLOTTI



DER KÖNIG UNTER DEN RAVIOLI MIT WESSEM-GRÜNEM SPARGEL UND KRÄUTERSALAT

28,50€

FISCH

FANG DES TAGES 31,50€

VOM FISCHER LECHLER

Mit Beurre Blanc, Schmorgurken, Speck und Perigord-Kartoffel-Creme

HUMMER TERMIDOR

42,50€

gratinierter Hummerschwanz und sanft gegarte Hummerschere mit grünem Spargel und Estragon-Kartoffel-Creme

SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

APFELCRUMBLE 8,50€

Apfelkompott mit Butterstreuseln überbacken
Mit Vanilleeis +2,50€

SCHOKOKUCHEN 9,50€

mit flüssigem Kern
Mit Vanilleeis +2,50€

NOCH BESSER MIT EINEM GLAS **CRÈME DE CALVADOS**
4CL/6,50 €

● **CRÈME BRÛLÉE 8,50€** ●
KLASSISCH MIT BRAUNEM ZUCKER KARAMELLISIERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 17,50€

*Verschiedene Rohmilchkäse dazu hausgemachtes Fruchtbrot,
Tomatenmarmelade, Weintrauben und Walnüsse*

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergen- und Zusatzstoffkarte, damit Sie sich bestens informieren können.