



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 Wasabimajonaise, Rettich und grünem Spargel

ZUM TEILEN MIT FREUNDEN

BERLINER SCHUSTERJUNGE 6,50€

Dazu Schweineschmalz und Gaunergewürz-Salz
mit hausgemachtem Bauchspeck +5,20€

WEINBERGSCHNECKEN 21,50€

In Kräutervelouté mit geröstetem Knoblauchbrot

RINDERCARPACCIO 18,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

— SUPPEN —

HUMMER-CREME-SUPPE 18€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

GEEISTE GAZPACHO 12,50€

Mit "Bloody Mary" Eis und Olivencrostini

DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

ENTENLEBERTERRINE 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 gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelkissen und Spitzkohlsalat

BEELITZER MAISPOULARDE "BBQ STYLE" 31,50€

gefüllte Poulardenbrust mit BBQ-Jus, gegrilltem Frühlingslauch, Baby-Mais und geräuchertem Kartoffelstampf

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL 29,50€

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 PFIFFERLINGSRAHM,
KRÄUTERSALAT UND PARMESANCRUNCH

28,50€

FISCH

FANG DES TAGES 33,50€

VOM FISCHER LECHLER

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

HUMMER TERMIDOR

46,50€

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 9,50€** ●
KLASSISCH MIT BRAUNEM ZUCKER KARAMELLISIERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 21,50€

*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.