



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

JACOBSMUSCHEL 21,50€

Im Pancettamantel gebraten mit Safranschaum und sautiertem Blattspinat

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 gehobelm Grana Padano

— SUPPEN —

HUMMER-CREME-SUPPE 18€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

CREMESUPPE VOM GEREIFTEN HARTKÄSE 12,50€

Mit einem Parmesan-Fleuron

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 gegrilltem Kürbis, Kartoffelkissen und Spitzkohlsalat

BHEELITZER MAISPOULARDE 31,50€

gefüllte Poulardenbrust mit Waldpilz-Rahm-Sauce, Spinatquiche und Kräuterschmand

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



KÜRBIS-AGNOLOTTI



HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE NUDELN MIT GEGRILTEM UND
EINGELEGTEM HOKKAIDOKÜRBIS, KRÄUTERSALAT UND
KÜRBISKERN-CRUNCH
28,50€

FISCH

FANG DES TAGES 33,50€

VOM FISCHER LECHLER

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

OKTOPUS 42,00€

*Sanft gegarter Pulpo, knusprig ausgebacken mit
Sauce Mojo Picón, gebratenen Salatherzen,
Kapernvinaigrette und Petersilien-Knoblauch-
Stampf*

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 KÄSEAUSWAHL 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.