



## VORSPEISEN

### „RAGOUT FIN“ 15,90€

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

### ZIEGENKÄSE UND BIRNE 15,20€

Karamellisierter 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€

## HUMMER-CREME-SUPPE

18€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

## CREMESUPPE VOM GEREIFTEL HARTKÄSE 12,50€

Mit einem Parmesan-Fleuron

## RINDERCARPACCIO 18,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

## — SUPPEN —

### 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

### BEELITZER MAISPOULARDE 31,50€

gefüllte Pouladenbrust 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 GEGRILLTEM 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 Früchtebrot,  
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.