



## VORSPEISEN

### LAUWARME SPARGELQUICHE

**17,50€**

Mit hausgemachtem Räucherlachs und Dill-Crème fraîche

### ZIEGENKÄSE UND BIRNE

**15,20€**

Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenspalten und Walnüssen auf Ruccola- und Römersalat

### KAISERGRANAT

**26,50€**

Sanft gegart mit Hummersauce, Austerngel, Kartoffelcreme und Piment d'Espelette

*Wahlweise mit 10g Imperial Caviar + 15,00€*

### ZUM TEILEN MIT FREUNDEN

**BERLINER SCHUSTERJUNGE 6,50€**

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

**GETRÜFFELTER OFENKÄSE 16,50€**

*Mit einer Blätterteighaube, Staudensellerie,  
Weintrauben und Ciabatta*

**RINDERCARPACCIO 18,50€**

*Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und  
gehobeltem Grana Padano*

## — SUPPEN —

### HUMMER-CREME-SUPPE

**18€**

*Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie*

### KRÄUTER-VICHYSOISE

**14,50€**

*Mit Räucherlachs-Tartar und Croutons*

### DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

**ENTENLEBERTERRINE 23,50€**

*Mit Tomatenmarmelade und geröstetem Brioche*

perfekt abgerundet mit einem Glas

**PINEAU DES CHARENTES**

**5CL/7,50€**

# HAUPTGERICHTE

---

## FLEISCH

### GESCHMORTES KANINCHEN 32,50€

*Beelitzer Kaninchenkeule mit Estragonsauce, Brokkoli und Blumenkohl-Kartoffel-Stampf*

### COQ AU VIN 31,50€

*Keule von der Beelitzer Maispoularde in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf*

### KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL 29,50€

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

### ROSA GEBRATENES RINDERENTRECÔTE 33,50€

*mit Cognac-Pfeffer-Sauce, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffelscheiben*

Mit gebratener Wildgarnele + 8,20€ / Stück



### ROTE BEETE RAVIOLI



HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE NUDELN MIT PFIRSICH,  
KRÄUTERSALAT UND PARMESAN-CRUNCH

28,50€

## FISCH

### FANG DES TAGES 33,50€

VOM FISCHER LECHLER

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

### FILET VOM KABELJAU

*mit Safranschaum, gebackenem Blumenkohl und Brokkolicreme*

34,50€

# SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN  
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

**OBSTCRUMBLE 8,50€**

*Obstkompott 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.*