



VORSPEISEN

QUICHE LORRAINE

16,50€

Ofenfrisch mit Speck, Lauch und Crème fraîche

ZIEGENKÄSE UND BIRNE

15,20€

Karamellisierte 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€

BÜSUMER KRABBen UND AVOCADO 18,50€

Mit Kartoffel-Rösti und Sauce Mojo Picón

RINDERCARPACCIO 18,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobtem 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*

BEELITZER MAISPOULARDE 31,50€

*Poulardenbrust, gefüllt mit Kräuterfarce dazu Kalbsjus, geschmorte Bundmöhren, Zuckerschoten und
Kartoffelstampf*

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



RICOTTA-SPINAT RAVIOLI



HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE NUDELN MIT GORGONZOLA-SAUCE,
BIRNENSPALTEN UND KARMELISIERTEN WALNÜSSEN

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 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.