

## **ZUM EINSTIMMEN**

### **CARPACCIO**

Carpaccio vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit  
22 Monate gereiftem Parmesan, Shii Take Pilze  
beef slices in olive oil marinade, parmesan, Shii Take 13,-

### **WINTERSALATE MIT SUPREME VON DER PERLHUHNBRUST**

Bunte Salate in der Reisblattblüte mit Kräutervinaigrette,  
Suprême vom Perlhuhn, reifem Balsamico 13,-  
salad with herb-vinaigrette, chicken and balsamico sauce

### **HUMMER**

Lauwarmer Hummer mit Mango und grünem Spargel, Limonenschaum 26,-  
Lobster with mango and green asparagus, lime foam

### **BEEF aus der Region**

Tranchen vom mild geräuchertem Roastbeef mit Remouladensauce,  
Rissoléeskartoffeln, Salatbouquet 16,-  
Beef slices with salad cream, potatoes salad

## **VEGETARISCH**

### **SUSHI**

Gemüsesushi im Pankomantel,  
Zucchinichutney, Wasabi, Ingwer & Sojasauce 10,-  
shrimps with vegetables sushi, zucchini chutney, wasabi, ginger, soja sauce

## **SUPPEN**

### **UNSERE KLASSIKER „HUMMER“**

„Hummerbisque“ 10,-  
our classic lobster bisque  
Degustationsportion „Hummerbisque“ 6,-

Kartoffel-Schwarzwurzelcrème mit Knusperillo-Stick 8,-  
potato-black salsify soup with crisby-Stick

### **TEE von der STRAUCHTOMATE**

Consommé mit Trüffelnocken 8,-  
clear soup of potatoes with truffle-dumplings

## **ZWISCHENGERICHT**

### **GARNELE**

Tiefsee-Salzwassergarnelen auf Tandoorilinsen 16,-

## HAUPTSACHEN

### RHÖNFORELLE

Filets mit Zitronengrasschaum auf Soba-Gemüsenudeln 18,-  
Filet of trout with lemongras-sauce, noodles

### WEIßER HEILBUTT

Filet auf grünem Spargel und Kirschtomatenrisotto 27,-  
pikeperch filet on ragout of green asparagus and black salsify, crosnes

### OSTSEEDORSCH

Pochiertes Ostseedorschfilet auf Wirsing à la crème, Rieslingsauce,  
Petersilienkartoffeln 17,-  
poached Baltic Sea-cod filet on savoy cabbage, white wine sauce, potatoes

### SCHNITZEL „PANKO“

Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 18,-  
escalope of veal with potatoes and salad

### ENTENBRUST

Barbarie-Entenbrust auf geWOKtem Gemüse  
mit zweierlei Reis und Ingwerschaum 17,-  
varnished duck breast „ASIAN TOUCH“

### RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet unter der Markhaube mit Bohnen,  
Pfeffersauce und Kartoffelkuchen 28,-  
beef under marrow crust with beans, pepper sauce and au gratin potatoes

### LAMM

Lammcarrée unter der Kräuterkruste auf Schmorgemüse  
mit Rosmarinsauce und Rissoléeskartoffeln 32,-  
carrée of lamb with rosemary crust on ratatouille with thyme sauce and potatoes

### HIRSCH

Braten vom Hirsch in Wacholdersauce mit Apfel-Rotkohl  
und Mandel-Kartoffelbällchen, Preiselbeeren 18,-  
roast of venison, juniper sauce with apple-red cabbage and almond-potato ball, cranberries

### FILETSPITZEN

in Meaux-Senfsauce mit Pasta, Gemüse 18,-  
filet of pork in French mustard sauce, pasta, vegetables

### TAFELSPITZ

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Salat 16,-  
boiled beef with horseradish sauce, fried potatoes and salad

### KALBSLEBER

Leber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Zwiebelringen 17,-  
Calf's liver „Berlin style“ with mashed potatoes, apple-slices, onions

BEEFSTAEK „TATAR“ ... wie es unser Küchenchef liebt... 20,-

beefsteak tatar

## VEGETARISCH

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen à la crème, winterliches Gemüse,  
Belper Knolle en vogue 16,-  
(gereifter Frischkäse aus der Schweiz mit schwarzem Pfefferstaub)  
housemade pasta with mushroom à la crème with winter vegetables, cheese „Belper Knolle“