



Menü

***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**

Fjordlachs kalt geräuchert, Spreewald-Espuma, Gurke,
Krustentier Sauce und Zupfsalat

*14.9 €

2020er Cuvée **Theresa** trocken, Grauburgunder, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meißen, Sachsen

Rinderzunge gebacken mit Frühlingsgemüse und
Kartoffel-Bärlauch-Püree, Jus

*16.5 € **REGIONAL**

2021 **Petit Rosé** trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Weingut Metzger, Pfalz,

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse
und Garnelen-Ravioli

*27.8 € **LOW CARB**

2019 **Der kleine Schwarz** trocken, Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Scheurebe
Martin Schwarz, Sachsen

Kalbsrücken gebraten, Beelitzer Spargel und
Kartoffel Krapfen, Portwein-Jus

*31.2 € **LOW CARB**

2020 **El Picaro Toro** trocken, Matsu Bodega, Toro, Spanien

Milchreis mit weißem Schokoladen-Karamell, Limetten Kuchen,
Apfel Ragout und Apfelsorbet

*12.9 €

2021, **Saler**, Zweigelt, Weingut Špalek, Tschechien, Mähren

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 59 € 3- Gang Weinbegleitung 19 €

4- Gang 71 € 4- Gang Weinbegleitung 25 €

5- Gang 84 € 5- Gang Weinbegleitung 32 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,

***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

***All dishes can also be ordered individually**

Cold-smoked fjord salmon, Spreewald espuma,
cucumber, Crustacean sauce and lettuce

***€14.9**

2020 Cuvée Theresa dry, Pinot Gris, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meissen, Saxony

Baked beef tongue with spring vegetables and mashed
potatoes and wild garlic

***€ 16.5 REGIONAL**

2021 Petit Rosé dry, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Weingut Metzger, Palatinate,

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables
and shrimp

***€ 27.8 LOW CARB**

2019 The little black dry, Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Scheurebe

Martin Schwarz, Saxony

Roasted saddle of veal, Beelitzer asparagus and
Potato cake, port wine jus

***€ 31.3 LOW CARB**

2020 El Picaro Toro dry, Matsu Bodega, Toro, Spain

Rice pudding with white chocolate caramel, lime cake,
Apple ragout and apple sorbet

***€ 12.9**

2021, Saler, Zweigelt, Špalek Winery, Czech Republic, Moravia

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 59 €	3-course wine accompaniment 19 €
4-course 71 €	4-course wine accompaniment 25 €
5-course 84 €	5-course wine accompaniment 32 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

***All dishes can also be ordered individually**