






Vorspeisen



Spargelsuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons, Bärlauchöl
9.5 € wahlweise  


Beelitzer Spargel eingelegt mit gebackenen Landei, 
Bärlauch-Creme, kl. Salat
14.6


Maultaschen vom Rind und Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus  
15.7 €

Jakobsmuschel gebraten, Rote Linsen & Fenchelsalat 
17.2 €

Hauptgerichte



Gebackene Falafel mit Hummus,  
Beelitzer Spargel gebraten, Tahin-Creme
23.4 €

„Feta“ in Brickteig gebacken, Kartoffelsalat, 
und marinierten Fenchel, Bärlauch-Creme
23.4 €


Bielataler Saiblingsfilet, Beelitzer Spargel gebraten
und Lausitzer Bärlauch-Stupperle 
26.3 €



Steinbeißer Wildfang in Tempurateig gebacken,
Kartoffel-Bärlauch-Püree und grüner Spargel
26.3 €

Kalbsschulter geschmort, Spitzkohl sautiert
und Kartoffel-Bärlauch-Püree
27.3 €

Rinderrücken gebraten, grüner Spargel und
Lausitzer Bärlauch-Stupperle  
32.2 €



Dessert


Weißer Schokoladen Crème Brûlée, 
Wild Heidelbeer-Ragout und Vanille-Eis
12.4 €



Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €  
mit Wodka aufgegossen 8.1 €


Maulbeeren Cheesecake, Brombeerragout,
Honig-Eis, Karamell-Creme
12.5 €

Appetizers


asparagussoup with Altenburg goat cheese
in puff pastry and croutons
9.5 € optional  


Beelitz asparagus, pickled, with baked farm egg, 
wild garlic cream, small salad
14.6 €


Beef and veal Maultaschen with potato and
radish salad and caramelized onion jus  
15.7 €

Seared scallops, red lentils & fennel salad 
17.2 €



Main dishes




Baked falafel with hummus, sauteed asparagus 
and tahini cream
23.4 €

Feta baked in brick pastry, potato salad,
and marinated fennel, wild garlic cream 
23.4 €


Fried char fillet from Bielatal, sautéed asparagus
and wild garlic dumplings 
26.3 €

Wild-caught wolffish, baked in tempura batter,
Potato and wild garlic purée and green asparagus
26.3 €



Braised veal shoulder, sautéed pointed cabbage
and wild garlic dumplings  
27.3 €

Roast beef sirloin, green asparagus and
potato and wild garlic purée   
32.2 €

Dessert

White chocolate crème brûlée, wild blueberry ragout 
and vanilla ice cream
12.4 €

Mulberry cheesecake, blackberry ragout,
Honey ice cream, caramel cream
12.5 €

Ball of sorbet or ice cream & fruit 4.1 €  
infused with vodka 8.1 €