

Vorspeisen

Bärlauchsuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.4 € wahlweise **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Cranberry-Birnen-Chutney
14.6 € **REGIONAL**

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

Zwischengang

Maultaschen vom Rind und Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus
klein 16.5 € groß 24.5 €

Hauptgerichte

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

Wan-Tan Taschen mit Linsenfüllung gebacken,
Kartoffel-Radieschensalat und Bärlauch-Schaum
23.4 € **VEGAN**

Bielataler Saiblingsfilet, Beelitzer Spargel gebraten
und Kartoffel-Bärlauch-Püree
25.4 € **REGIONAL**

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, grüner Spargel,
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce
31.4 €

Rinderfilet gebraten, grüner Spargel und
Bärlauch-Gnocchi, Portwein-Jus
37.4 € **LOW CARB**

Irische Ochsenbacke geschmort mit Spitzkohl und
Kartoffel-Bärlauch-Püree, Jus
27.6 € **LOW CARB**

Dessert

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

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 4.1 €
mit Wodka aufgegossen 8.1 € **VEGAN**

„Kalter Hund“ mit Mango Ragout und Kokos-Eis
12.4 € **VEGAN**

Appetizers

Wild garlic soup with Altenburger goat cheese
in puff pastry and croutons
9.4 € optional **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small salad
and cranberry pear chutney
14.6 € **REGIONAL**

Beelitz asparagus pickled with baked country egg,
wild garlic cream and a small salad
14.6 € **REGIONAL**

Intermediate passage

Beef and veal Maultaschen with potato radish salad
and melted onion, jus
small 16.5 € large 24.5 € **REGIONAL**

main dishes

Baked falafel with hummus, Beelitz asparagus fried
and tahini cream
23.4 € **VEGAN**

Baked lentil-filled wonton wrappers with
potato radish salad and wild garlic foam
23.4 € **VEGAN**

Roasted Bielataler char fillet, Beelitz asparagus fried,
and wild garlic potato mash
25.4 € **REGIONAL**

Fried turbot fillet and king prawn, green asparagus
and potato donuts, shellfish sauce
31.4 €

Roasted beef fillet, green asparagus, and
wild garlic gnocchi, port wine jus
37.4 € **LOW CARB**

Irish ox cheek braised with pointed cabbage and
wild garlic potato mash, jus
27.6 € **LOW CARB**

dessert

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

“Cold dog” with mango ragout and coconut ice cream
12.4 € **VEGAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 4.1 €
infused with vodka 8.1 € **VEGAN**