

Vorspeisen

Bärlauch-Cremesuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
8.7 € wahlweise **VEGAN**

Spargelcremesuppe mit Spargel einlage und Croûtons
7.9 € **VEGAN**

Beelitzer Spargel eingelegt mit gebackener Taubenbrust-Praline und Rapunzelsalat
14.3 € **REGIONAL**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat, Cranberry-Birnen-Chutney
klein 12.9 € groß 15.9 € **VEGETARISCH**

Zwischengang

Rinderzunge gebacken mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree, Jus
klein 16.5 € groß 22.5 € **REGIONAL**

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus, Beelitzer Spargel gebraten und Tahin-Creme
klein 16.6 € groß 19.6 € **VEGAN**

„Hirtenkäse“ in Brickteig gebacken mit Graupenrisotto und Kimchi
19.6 € **VEGAN**

Bielataler Saibling mit Beelitzer Spargel gebraten und
Kartoffel-Bärlauch Püree
23.9 € **REGIONAL**

Königsberger Klopse vom Kalb mit Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen
23.9 € **REGIONAL**

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse
und Garnelen-Ravioli
27.8 € **LOW CARB**

Kalbsrücken gebraten, Beelitzer Spargel und Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus
29.5 € **LOW CARB**

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Rhabarber-Ragout
und Vanille-Eis
11.6 € **VEGETARISCH**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 3.5 €
mit Wodka aufgegossen 6.5 €
VEGAN

„Quarkkeulchen“ mit Apfelragout und Vanille-Eis
9.4 € **VEGAN**

Appetizers

Wild garlic cream soup with Altenburger goat cheese
baked in a puff pastry and croutons
8.7 € alternatively **VEGAN**

Cream of asparagus soup with asparagus and croutons
7.9 € **VEGAN**

Beelitz asparagus pickled with baked pigeon breast praline and Rapunzel salad
14.3 € **REGIONAL**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
small 12.9 € large 15.9 € **VEGETARIAN**

intermediate course

Baked beef tongue with spring vegetables and mashed potatoes and wild garlic, jus
small 16.5 € large 22.5 €
REGIONAL

main dishes

Baked falafel with hummus, with roasted Beelitz asparagus and
Tahin Cream **VEGAN**
small 16.6 € large 19.6 €

"shepherd's cheese" baked in brick dough with pearl barley risotto and kimchi
19.6 € **VEGAN**

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables
and shrimp ravioli
27.6 € **LOW CARB**

Bielatal char roasted with roasted Beelitz asparagus and
Potato wild garlic puree
23.9 € **REGIONAL**

Königsberger meatballs from veal with spring vegetables and potato fritters
23.9 € **REGIONAL**

dessert

White chocolate crème brûlée, Rhubarb ragout and vanilla ice cream
11.6 € **VEGETARIAN**

Quark balls with apple ragout and vanilla ice cream
9.4 € **VEGAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 3.5 €
infused with vodka 6.5 € **VEGAN**

Ask about all allergens and additives please contact our service staff