

Unsere Klassiker

Täglich 8 Sorten frische Tapasauswahl

4 Schalen verschiedene Vorspeisen aus der Tapasvitrine

16 Euro

Raviolis gefüllte mit Ricotta

grüner Spargel, Kirschtomaten & Zitronensauce

22 Euro

Große Spargelcremesuppe

Rauchlachsstreifen & Bärlauchpesto

16 Euro

Cesar Salat

mit gebratenen Putenbruststreifen oder Riesengarnelen

mit roten Zwiebeln, Knoblauchdressing, Ei & Grana Padano

Small 18 Euro, XL 24 Euro

Brioche-Lounge Burger

Wagyu-Rinderhacksteak, Portweinzwiebeln, Bergkäse, Knoblauchtopping

Pommes Frites & Trüffelmayonnaise

22 Euro

Kleine Creme brûlée

mit Rhabarberkompott & Vanilleeis

10 Euro

Highlights

Portion frischer echter Beelitzer Spargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

21 Euro

Wahlweise zum Spargel:

Wiener Kalbsschnitzel, rosa Lammhüftsteak oder norwegisches Lachsfilet

Aufpreis 8 Euro

Kalbsleber

Calvaços Äpfel, Zwiebeln, Salbeibutter & Kartoffelpüree

24 Euro

Kalbscarreé

Marktgemüse, Portweinzwiebeln & mediterranen Kartoffeln

29 Euro

Wolfsbarsch im Ganzen

Nussbutter, Marktgemüse & Dillkartoffeln

29 Euro

Gefüllte Poulardenbrust

Weißweinsauce, Tagliatelle & Frühlingsgemüse

28 Euro

Pikantes Gemüsecurry (vegan)

Pinienkerne, Avocado & Basmatireis

26 Euro

Zerlei Mousse au chocolate

mit Erdbeeren, Vanillesauce & Cassis-Sorbet

12 Euro