

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 Hähnchenbruststreifen oder Riesengarnelen

mit roten Zwiebeln, Knoblauchdressing, Ei & Grana Padano

Small 18 Euro, XL 24 Euro

Unsere Desserts

Kleine Creme brûlée

mit Rhabarberkompott & Schokoladeneis

10 Euro

Erdbeer-Tiramisu

mit Erdbeeren, Vanillesauce & Zitronensorbet

12 Euro

Highlights vom 9. bis 13. April

Portion frischer echter Beelitzer Spargel,

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

22 Euro

Wahlweise zum Spargel:

Wiener Kalbsschnitzel, rosa Lammhüftsteak oder norwegisches Lachsfilet

Aufpreis 8 Euro

Kalbscarree vom Grill,

hausgemachte Kräuterbutter, Ofengemüse & Kartoffeltorte

30 Euro

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind

Bärlauchcreme, kleines Frühlingsgemüse & Bouillonkartoffeln

28 Euro

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt

mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Pesto

29 Euro

Wokpfanne mit Putenbruststreifen,

knackiges Asiagemüse & Basmatireis

26 Euro

Cremiges Pilzrisotto (vegan),

Nüsse, Kirschtomaten & Ruccolasalat

26 Euro

Highlights vom 16. bis 20. April

Portion frischer echter Beelitzer Spargel,

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

22 Euro

Wahlweise zum Spargel:

Wiener Kalbsschnitzel, rosa Lammhüftsteak oder norwegisches Lachsfilet

Aufpreis 8 Euro

Entrecote-Steak vom Rind ,

Gorgonzolasauce, Blattspinat & Steakhousepommes

32 Euro

Ausgelöste Bauernente,

Orangensauce, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel

26 Euro

Bachsäibling vom Grill,

Frühlingsgemüse, Zitronenbutter & Dillkartoffeln

29 Euro

Rosa gebratene Kalbsleber,

Röstzwiebeln, Calvadosapfel & Kartoffelpüree

27 Euro

Cremiges Pilzrisotto (vegan),

Nüsse, Kirschtomaten & Ruccolasalat

26 Euro

Highlights vom 23. bis 27. April

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

Karree vom Ibericoschwein,

Chorizosauce, Paprikagemüse & Thymiankartoffeln

29 Euro

Surf & Turf

Rinderfiletsteak mit gegrillter Gamba,

Bärlauchbutter, Portweinzwiebeln & Kartoffelpüree

32 Euro

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste,

Senfsauce, Gurkengemüse und Fenchel

29 Euro

Gefüllte Poulardenbrust,

Weißweinsauce, Tagliatelle & Gemüsestreifen

28 Euro

Pikantes Gemüsecurry (vegan),

Cashewkerne, Avocado & Basmatireis

26 Euro