

## Vorspeisenmix aus der Vitrine

Vitello tonato/ Kalbsrücken rosa gebraten mit Thunfischsauce  
Carpaccio von der Rinderlende, Rucola & Parmesan  
Hausgebeizter Lachs an Spargelsalat & Granatapfel  
Sashimi vom roten Thunfisch, Meeresalgen & Sesam  
Caprese/ Strauchtomate mit Büffelmozzarella & Basilikumpesto

1 Person 16 Euro, 2 Personen 29 Euro

## Dies & Das

**Tagliatelle mit grünem Spargel**

Ziegenfrischkäse & Pinienkerne

24 Euro

**Spinatcremesuppe**

mit Kokos und gebratenen Riesengarnelen

Small 12 Euro, XL 18 Euro

**Blattsalate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust**

mariniertes Gemüse, Obst, French-Dressing & Knoblauchcroutons

Small 15 Euro, XL 22 Euro

**Kleine Creme brûlée**

mit Rhabarberkompott & Vanilleeis

10 Euro

**Erdbeer-Tiramisu**

mit marinierten Erdbeeren & Joghurteis

12 Euro

## Hauptgänge der Woche

### **Portion Beelitzer Spargel**

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

21 Euro

### **Wahlweise zum Spargel:**

Wiener Kalbsschnitzel, rosa Lammhüftsteak oder Zanderfilet

Aufpreis 8 Euro

### **Entrecôte-Steak vom Grill,**

hausgemachte Kräuterbutter, kleiner Ceasarsalat, Grilltomaten & Pommes frites

34 Euro

### **Geschmorte Kalbsbäckchen,**

Zitronen-Senfsauce, Pilze & Rucola-Kartoffelpüree

29 Euro

### **Seeteufel im Speckmantel,**

Safranrisotto, Birne & grüne Bohne

30 Euro

### **Gebratene Flugentenbrust,**

Fenchel-Lauchgemüse, Orange & Chili, Tagliatelle

28 Euro