

Vorspeisen / Starters

Gemischter Ackersalat Baby Mangold, Frisée, Feldsalat, Rauke und Gartenkräutern mit Honig-Senf-Dressing <i>Salad made of chard, corn & rocket salad, endivia and herbs with honey mustard sauce</i>	6,50 €
Carpaccio vom bayrischen Rind (glutenfrei) mit Rukolasalat, Basilikum-Trüffelpesto und Tête de Moine <i>Beef carpaccio with rocket salad, basil truffle pesto and tête de moine</i>	12,50 €
Tatar vom gebeiztem Lachs (glutenfrei, laktosefrei) an Honig Senf Sauce und Salatspitzen <i>Gravlax-Salmon tataré with honey mustard sauce and green salad</i>	10,50 €
Trilogie von Ziegenkäse, Lachstatar und Rindercarpaccio mit Dip's und Salatspitzen <i>Trio of goats' cheese, salmon tataré, beef carpaccio with dips and green salad</i>	11,50 €

Hauptspeisen / Main course

Leber vom westfälischen Kalb „Berliner Art,, mit confiertem Apfel, gerösteten Zwiebeln und Kräuterstampf <i>Calf liver „Berliner type,, with confit apple, roasted onions and herb potato mash</i>	17,50 €
Wiener Schnitzel vom westfälischen Kalbsrücken (laktosefrei) mit gebackenen Kartoffelstäbchen, Waldheidelbeeren und Salatbouquet <i>Wiener schnitzel veal cutlet with oven chips, bilberries and salad bouquet</i>	17,90 €
Roulade vom bayrischen Rind mit Speck, Spreewaldgurken und Zwiebeln an Rote Bete Salat und Kartoffelstampf <i>Roulade of beef stuffed with pickled cucumber and onion served with beetroot salad and mashed potatoes</i>	14,50 €

Nachspeise / Desserts

Dreierlei Drei kleine süße Leckereien serviert mit einem Espresso <i>Three small sweet treats served with an espresso</i>	7,50 €
Warmes Küchlein von Weinrichs Zartbitterschokolade an nussiger Eiscrème und Waldheidelbeeren <i>Dark chocolate puffs served warm with nutt ice cream and bilberries</i>	7,00 €
Kleine Auswahl der Fromagerie Chabert, Vallières Haute-Savoie serviert mit Feigensenf, Wildheidelbeeren und Apfel-Tannenhonig-Confit <i>Selection of raw milk cheeses, served with fig mustard, relish and bilberries</i>	11,50 €

Vegetarisches Menü / Vegetarian menu

Französischer Ziegenkäse mit Feigensenf souffliert (glutenfrei) 7,90 €
an confierten Äpfeln, Tannenhonig und Salatspitzen

Goat-s cheese whipped with fig mustard on an apple fir honey relish and salad garnish
**

Buchweizen-Hirse-Risotto (Vegan) 13,50 €
mit Spitzmorcheln, braunen Egerlingen und Rukolasalat

Risotto of buckwheat and pearl millet, with black morels, mushroom and rocket salad
**

Crème Brûlée

Flammierte Crème von Haselnüssen und La Réunion Vanille (glutenfrei) 6,50 €

Crème Brûlée with vanilla and nuts served with a almond ice cream

Als 3 Gänge Menü 26,00 €

Wild Menü / Venison menu

Süppchen von Sellerie und Boskopäpfeln (glutenfrei) 10,50 €

mit Wachtelbrust und Haselnussöl

Soup of celery and apple with quail breast and hazelnut oil
**

Wildpastete im Blätterteig gebacken 10,90 €

mit Salatspitzen und Waldheidelbeeren

Venison pie with puff pastry, with salad an bilberries
**

Keulenbraten vom hessischen Damhirsch „Waldlust Art,, 16,90 €

an Rote Bete Salat und Kartoffelstampf

Roast dear with beetroot salad and mashed potatoes
**

Geeistes Fruchtmark von Wildpreiselbeeren und Portwein (glutenfrei, laktosefrei) 6,00 €

Sorbet – dried wildberry – with portwine

Ohne Pastete als 3 Gänge Menü 29,00 €

als 4 Gänge Menü 38,00 €

Ostblock Menü / Eastside menu

„Soljanka,, 7,50 €

Säuerlich-scharfe Suppe mit ungarischer Salami und Spreewaldgurken

Sour-spicy soup with Hungarian salami and pickled cucumbers
**

„Königsberger Klopse,, 14,50 €

Gedämpftes von der westfälischen Kalbsschulter in Kapernsauce

serviert mit Kartoffelstampf, Rote Bete Chips und Salatspitzen

Steamed of calf in capersauce, served with mashed potatoes, beetroot chips and salad
**

„Lausitzer Plinse,, 6,50 €

Eierkuchen mit Apfel-Tannenhonig-Confit und Vanilleeis

Pencake with apple fir honey relish and almond ice cream

Als 3 Gänge Menü 27,00 €