

## KLEINE VORSPEISEN I *small starters*

SAUERTEIGBROT MIT HUMUS I *sourdough bread with hummus* 6.50

SPREEWALDGURKE MIT DILL & SENFSAAT  
*spreewald pickles with dill & mustardseed* 3.90

BULETTEN AUF SENFCREME MIT FRISCHEM MEERRETTICH  
*small meatballs, mustard cream & fresh horseradish* 5.50

RADIESCHEN MIT ZIEGENQUARK & RAPSÖL  
*radish with goat cheese & rape seed oil* 5.90

## SUPPE I *soup*

MARONENSÜPPCHEN 9.50  
MIT APFEL, STAUDENSELLERIE & GEBRANNTEN  
MANDELN  
*chestnut soup with apple, celery & roasted almonds*

## VORSPEISEN I *starters*

STRUDEL VOM BRILLAT SAVARIN AUF FELDSALAT MIT 17.50  
SAUTIERTER BIRNE, SCHWARZER WALNUSS &  
APFELSINEN DRESSING  
*strudel of brillat savarin on lamb's lettuce with sauteed pear,  
black walnut & orange dressing*

OKTOPUSCARPACCIO MIT LIMETTE, OLIVENÖL & MEERSALZ 18.00  
*octopus carpaccio, lime, olive oil & sea salt*

## ZWISCHENGERICHTE I *something inbetween*

“SENFELI” GEBACKEN & POCHIERT 14.50  
AUF KARTOFFELSTAMPF MIT CHAMPAGNER-SENFSCHAUM  
*egg baked and poached, mashed potatoesM champagne mustard foam*

MIT TRÜFFELCREME GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI 18.50  
& NUSSBUTTER, SCHLUPPEN & PARMESAN  
*gnocchi filled with truffle cream with nut butter, spring twigs, parmesan*

## HAUPTGÄNGE I *main dishes*

CONFIERTE ENTENKEULE 24.00  
ROTKOHL, GRÜNKOHL & KARTOFFELKLOSS  
*confit duck leg with red cabbage, kale & potato dumpling*

‘Coq au vin’ BRUST & KEULE VOM KIKOK HÄHNCHEN, 24.00  
SOUS VIDE IN ROTWEINJUS MIT CHAMPIGNONS & SCHALOTTEN  
AUF KARTOFFELMOUSSELINE

Kabeljau AUF GETRÜFFELTEM ERDFRÜCHTE RAGOUT 28.00  
*cod on truffled earth fruit ragout*

STEAK FRITES ENTRECOTE, POMMES FRITES & SAUCE BEARNAISE 36.00

## SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL  
MIT KARTOFFELGURKENSALAT & PREISELBEEREN 28.00  
*wiener schnitzel with potato cucumber salad & cranberries*

VEGANES SCHNITZEL  
MIT KARTOFFELGURKENSALAT & PREISELBEEREN 21.00  
*vegan wiener schnitzel with potato cucumber salad & cranberries*

## DESSERTS

TONKABOHNEN CREME BRULEE MIT HIMBEERSORBET 9.50  
*tonka beans crème brûlée with raspberry sorbet*