

## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

*our menu recommendation*

WILDKRÄUTERSALAT

MIT BÜFFEL BURRATA

&

GETROCKNETEN MINI - STRAUCHTOMATEN

*wild herb salad with mozzarella & mini tomatoes*

\*\*\*

‘FRIKASSEE’

VOM

PADERBORNER FREILANDHUHN

BRUST & KEULE SOUS VIDE MIT SAUTIERTEM GEMÜSE,

FLUSSKREBS & PFIFFERLINGE,

KRÄUTERSAITLING & FRIKASSEESCHAUM

*chicken fricassée sous vide, sauteed vegetables, crayfish, morrels*

\*\*\*

KALTER MILCHREIS MIT EINGELEGTEN KIRSCHEN

*cold rice pudding with cherries*

48 Euro pP

## SPEISEKARTE

### KLEINE VORSPEISEN I *small starters*

SAUERTEIGBROT MIT HUMMUS <i>sourdough bread with hummus</i>	6.50
SPREEWALDGURKE MIT DILL & SENFSAAT <i>spreewald pickles with dill &amp; mustardseed</i>	3.90
3 ROLLMÖPSE MIT RAPSÖL & EINGELEGTEN ZWIEBELN <i>3 pickled herings with rape seed oil &amp; marinated onions</i>	5.20
BULETTEN AUF SENFCREME MIT FRISCHEM MEERRETTICH <i>small meatballs, mustard cream &amp; fresh horseradish</i>	5.50
RADIESCHEN MIT ZIEGENQUARK & RAPSÖL <i>radish with goatcheese &amp; rapeseed oil</i>	5.90

### SUPPE I *soup*

KALTES GURKENSÜPPCHEN MIT ZIEGENKÄSEKNUSPER <i>cold cucumber soup with goat cheese crisp</i>	9.10
---	------

### VORSPEISEN I *starters*

ROMANAHERZEN MIT STRAUCHTOMATEN, CROUTONS & PARMESANDRESSING <i>salad hearts with small tomatoes, croutons &amp; parmesan dressing</i>	10.60
MIT BEELITZER MAISHÄHNCHENBRUST <i>with beelitzer corn chicken sous vide</i>	+ 8.70
MIT ZWEI POCHIERTEN BIO EIERN <i>with two poached organic eggs</i>	+ 6.00
WILDKRÄUTERSALAT MIT GETROCKNETEN KIRSCHTOMATEN, BÜFFEL BURRATA & ZITRONENDRESSING <i>wild herbs salad with sundried tomatoes, mozzarella &amp; lemon dressing</i>	16.30

ZWISCHENGERICHTE I *something inbetween*

RISOTTO MIT SAUTIIERTEN PFIFFERLINGEN 18.10  
*risotto with chanterelles*

VEGANE DÖNERBOWL MIT MARINIERTEM SELLERIE,  
TAHINSAUCE, ZOUGH, MARINIERTEM  
ROTKOHL & FLADENBROT 18.70  
*vegan dönerbowl: celery, tahin, zough, red cabbage, flatbread*

CEVICHE VOM KABELJAU MIT GRAPEFRUIT & SÜSSKARTOFFELTALER 21.30  
*cod ceviche with grapefruit & sweet potato chips*

VITELLO TONNATO VON KALBSRÜCKEN & ZUNGE  
MIT GEBACKENEM BRIES & PFIFFERLINGEN 22.50  
*vitello tonnato with veal tongue and baked sweetbread, chanterelles*

## HAUPTGÄNGE I *main dishes*

KÖNIGSBERGER KLOPSE, MEERRETTICH, ROTE BETE & APFEL 18.30  
*meatballs with horseradish, beetroot & apple*

KALBSBULETTEN MIT OCTOPUS AUF SALAT VON  
GRENAILLEKARTOFFELN, GRIECHISCHEM JOGHURT,  
GETROCKNETEN TOMATEN & LEINÖL 24.10  
*veal meat balls with octopus, grenaille potatoes, greek yogurt,  
sun dried tomatoes, slips and linseed oil*

SAIBLINGSFILET AUF ZITRONEN KARTOFFELSTAMPF  
MIT GERÖSTETEM ROMANA UND SAIBLINGSKAVIAR 28.10  
*char filet. lemon potato smash, roasted romana, radish, char caviar*

‘FRIKASSEE’ VOM PADERBORNER LANDHUHN  
BRUST & KEULE SOUS VIDE MIT SAUTIERTEM GEMÜSE,  
FLUSSKREBS & PFIFFERLINGEN,  
KRÄUTERSAITLING & FRIKASSEESCHAUM 28.20  
*chicken fricassée sous vide, sauteed vegetables, crayfish, chanterelles*

## HAUPTGÄNGE I *main dishes*

SECRETO VOM IBERICO AUF PÜREE VON COCOBOHNEN  
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN & APFEL SPITZKOHLSALAT 32.10  
*IBERICO secreto, smashed coco beans,  
chanterelles, apple cabbage salad*

STEAK FRITES ENTRECOTE, POMMES FRITES & SAUCE BERNAISE 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

KALTER MILCHREIS MIT EINGELEGTEN KIRSCHEN 8.70

*cold rice pudding with fresh cherries*

MARQUIS AU CHOCOLAT MIT ZWEIERLEI RHABARBER 10.70

*marquis au chocolat with two kinds of rhubarb*

CHAMPAGNERSÜPPCHEN 11.50

MIT FRISCHEN BEEREN & HIMBEERSORBET

*sparkling wine "soup" with fresh berries and raspberry sorbet*