

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) m,a 7,50
mit Pistaziencreme und Beerensalat

Rhabarber-Tiramisu m,a,g 8,20
mit Erdbeer-Minz-Salat

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

ABENDKARTE

*07. MAI BIS 20. MAI
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS BEELITZ
IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN*

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <small>n,f,sl,a,w</small>	12,80
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele	
Spargelcremesuppe <small>a,m,g,e</small>	7,50
mit Blätterteig-Grissini, Bärlauchpesto	

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel	5,80
---	------

VORSPEISEN

Caesar Salad <small>m,sn,fa</small>	9,90
mit Putenmedaillons vom Grill	
mit gegrillten Gambas	
Überbackener Ziegenkäse <small>sn,</small>	12,90
auf Spargel-Wildkräutersalat, Parmesan-Crumble	
Hausgebeizter Lachs <small>sn,g</small>	13,90
auf gebratenem Fenchelsalat, Honig-Senf-Sauce	
Rote Beete-Carpaccio <small>g,su,w</small>	11,80
mit Spinatsalat in Orangen-Vinaigrette, geröstete Walnüsse	

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit frischem Spargel, Hollandaise, Serrano Schinken und Käse	14,80
--	-------

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Hausgemachte Tagiolini (vegetarisch) <small>m,g,e</small>	13,90
mit Basilikumpesto, Beelitzer Spargel, Pinienkernen, Kirschtomaten	
Tiroler Alpenschnitzel <small>m,g,e</small>	15,90
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Knopfspätzle	
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) <small>m,e,f,g</small>	17,50
mit Erdäpfel-Vogelersalat, Estragonmajonaise, knuspriger Bacon	
Schweinemedallions vom Grill <small>m,a,f</small>	19,90
an Bärlauch-Spargelrahm-Ragout, tomatisiertes Kartoffelpüree	

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <small>f,e,su,m</small>	21,50
butterweich mit Cole Slaw	
Ofenkartoffel mit Sour Creme	
Hendlbrust vom Grill <small>m,g,a</small>	16,50
gefüllt mit Blattspinat, mit Rahm-Kohlrabi, Basmatireis, Rosmarinjus	

VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) <small>su,sn</small>	23,90
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	
Steak-Tatar vom US-Black Angus, <small>su,sn</small>	21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup	
Kronprinz Teller <small>sn,w,g,es</small>	23,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot	

