



Von Dienstag bis Donnerstag könnt Ihr aus unserer  
Abendkarte mit den besten Produkten aus der Region  
zwischen à la carte-Gerichten und Menüs wählen.

3 Gang Menü 44€ | Weinbegleitung 23€

4 Gang Menü 52€ | Weinbegleitung 30€

5 Gang Menü 60€ | Weinbegleitung 37€

7 Gang Menü 77€ | Weinbegleitung 51€

Bei Allergien geben wir Euch gerne Auskunft über die in den Speisen  
enthaltenen allergenen Zutaten. Sprecht uns dazu gerne an!

*Vorweg*

Fjord Forelle | Gurke | Reis | Buttermilch  
15€

Winterspargel | Kirschen vom August | Roggen\*  
13€

Havelländer Schweinebauch | Steckrübe | Grünkohl | Senfkaviar  
14€

Petersilienwurzelsuppe | Crostini | Entenklein  
11€

*Hauptgänge*

Fang des Tages | Kerbelwurzel | Haselnuss | Grüner Speck  
29€

Brust von der Landente | Grieß | Kohltexturen | Miso  
29€

Wirsingroulade | Kartoffel | Zwiebel | Pilzdashi\*  
18€

*Zum Abschluss*

Bratapfel „Reloaded“  
10€

Mais | Birne | Milch  
10€

Ziegenkäse | Nusschinken | Kartoffel  
10€

\*vegetarisch