

## VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Ganze Artischocke mit zweierlei Dips	10
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Tomaten- Avocado Salat	13
Kartoffel- Zitronen Terrine mit gebratenen Pfifferlingen und Bergpfirsich	12
Tomaten- Basilikum Consommé und Tomaten Bruschetta	9

## FLAMMENWAND-GRILL & MOLTENIHERD

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit Barbecue-Sauce	16
½ Paderborner Hähnchen aus kontrollierter Aufzucht	14
US GOP Rumpsteak mit Sauce Béarnaise	
#Ladies Cut (ca. 200g)	29
#Regular Cut (ca. 300g)	34
Krosser Bauch vom Havelländer Apfelschwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Kotelett vom Duroc Schwein mit Salbei-Butter und Grilltomate	24
Finnischer Flammhachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19
Gebratene Milchkalbsleber und Apfel- Zwiebel Chutney	18

## BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Croûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	5
Kartoffelstampf mit schwarzem Sommertrüffel	8
Bohnen Cassoulet mit getrockneten Tomaten und süß-sauren roten Zwiebeln	5

## DREIERLEI VOM GRILL

US GOP Rumpsteak, Paderborner Hähnchen, Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit kleinen Grillkartoffeln, Caesar Salad & zweierlei Saucen	30
--	----

## VEGETARISCH

Trüffel - Steinpiltz Risotto, Frankfurter Kräutern und Parmesan Hippe	21
---	----

## SÜßES & KÄSE

Vanille Creme Brûlée mit Heidelbeeren in Cassissauce	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Cremeeis	10
Beeren Tarte mit Creme Patisserie und Joghurt Sorbet	9
Hausgemachtes Eis des Tages	3 je Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11