

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
<i>#Unsere Azubi's sind kreativ geworden...</i> Buchweizensablé mit geblähten Ziegenkäse, Spargel, Rhabarber und Erdbeer-Pfeffereis	12
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Gemüse-Tempura mit zweierlei Dips	9
Crèmesuppe vom Beelitzer Spargel mit Erbsen-Speck-Crostini	8
Vorspeisenvariation „ein Streifzug durch unsere Küche“	14

FLAMMENWAND-GRILL & MOLTENIHERD

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit Barbecue-Sauce	16
½ Paderborner Mast-Hähnchen aus kontrollierter Aufzucht	14
Dry Aged Entrecôte vom irischen Weiderind mit Sauce Béarnaise #Ladies Cut (ca. 180g) 23 #Regular Cut (ca. 250g) 29	
Krosser Bauch vom Havelländer Apfelschwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Kotelett vom Havelländer Apfelschwein mit Grilltomate und Café de Paris Butter	21
Finnischer Flammlachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19

VEGETARISCH

Cremitiges Safran-Risotto mit Beelitzer Spargel, Erbsen, Zuckerschoten und Parmesanchips	19
--	----

BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Brotcroûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Ragout vom Beelitzer Spargel	5
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	4
Kartoffelstampf mit schwarzem Trüffel	7

DREIERLEI VOM GRILL

Paderborner Mast-Huhn, Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein & ??? mit kleinen Grillkartoffeln, Caesar Salad & zweierlei Saucen	25
---	----

SÜßES & KÄSE

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und Heidelbeeren in Cassissauce	9
Parfait von weißer Schokolade, Rhabarberkompott und Haselnuss-Granola	10
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3/Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Fruchtebrot	11