

## VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
<i>#Unsere Azubi's sind kreativ geworden...</i>	
Auberginen-Ochsenherztomaten Mille feuille mit Brandenburger Büffelmozzarella und geröstetem Spitzpaprikapesto	12
Oktopussalat mit Tomaten, Staudensellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	14
Carpaccio vom irischen Weiderind mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan	14
Geeiste Gurkensuppe mit Dry Gin und Lachstatar	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
Milchkalbsleber in Salbeibutter gebraten, Pfirsichchutney und Pfifferlingen	23
Finnischer Flammflachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19

## BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Brotcroûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Zucchini mit Minze, Zitrone und Schaf-Fetakäse	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

## VEGETARISCH

Cremiges Risotto mit Pfifferlingen, Liebstöckel und Heidelbeeren	19
--	----

## 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
Hausgemachtes Tiramisù mit marinierten Erdbeeren	10
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3/Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Fruchtebrot	11