

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Kalbsbries auf Hokkaido Kürbispüree & Steinpilzkonfit	13
Fines de Claire Austern mit Zitrone und Chesterbrot #mit HB Sekt Brut 2014 (Weingut Horcher, trocken)	3/Stk. 6/0,11.
Oktopussalat mit Tomaten, Sellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	13
Ziegenfrischkäsecreme mit bunter Bete, Zwergorangen & Feldsalat	11
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Steierischem Kernöl & Kürbiskernschnecke	8
Vorspeisenvariation „ein Streifzug durch unsere Küche“	13

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. 150g) #Regular Cut (ca. 250g)	21 29
Krosser Bauch vom Thüringer Duroc Schwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Bäckchen vom irischen Weiderind in Horcher Merlot geschmort & Salz-Zitronen-Gremolata	19
Finnischer Flammlachs 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
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Potpourri von roten Gemüsen	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	4
Kartoffelstampf mit schwarzem Herbsttrüffel	7

VEGETARISCH

Radichio-Risotto mit Fenchel, Horcher Rosé und gebackenem Brie de Meaux	18
---	----

DREIERLEI VOM GRILL

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

SÜßES & KÄSE

Catalanische Creme mit braunem Zucker karamellisiert & Blaubeeren in Cassissauce	9
Kürbiskernparfait mit Birnenkompott & Schokoladensauce	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	9
Sorbet des Tages	3/Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11