

VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Rote Bete Tatar mit Avocadocreme, Haselnuss und Schafs-Fetakäse	11
Pastete vom Brandenburger Reh mit Sauce Cumberland und Feldsalat	14
Oktopussalat mit Tomaten, Sellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	13
Rote Zwiebelsuppe mit Apfel-Ziegenkäsecroûton gratiniert	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 Thüringer Duroc Schwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Ragout vom Brandenburger Hirsch mit Schokolade, Zwergorange, Rosenkohl und Cranberries	21
Finnischer Flammhachs 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
Blumenkohl mit brauner Butter und Wildblüten	4
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	4
Kartoffelstampf mit schwarzem Wintertrüffel	7

DREIERLEI VOM GRILL

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

VEGETARISCH

Spinat Schlutzkrapfen in Walnussbutter geschwenkt mit Roter Bete und Bergkäse	19
---	----

SÜßES & KÄSE

Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert und Heidelbeeren in Cassissauce	9
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Mohnreis	10
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	10
Hausgemachtes Eis des Tages	3/Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Früchtebrot	11