

VORSPEISEN

Sauerteigbrot aufgeschlagene Butter und Salz	6
Brotzeit Produkte aus Berlin und dem Umland	13 p.P
Wintersalate eingelegte Brombeeren, rote Bete, geröstete Haselnüsse und regionaler Kuhmilchfeta	14
Spreewaldgurken fermentierte Tomatillos, Meerrettichschmand, eingelegter Senfsaat, Zwiebeln und Dill	14
Maultasche mit Ente gefüllt, in Geflügelbrühe dazu Röstzwiebeln und Liebstöckel	18

HAUPTSPEISEN

Kohlroulade gefüllt mit Maronen, Deichkäse und Haselnüssen dazu Schwarzwurzelピューree und Zwiebeljus	21
Lachsforelle Räucherfischvelouté, dazu geschichtete Kartoffeln und frischer Meerrettich	26
Stolzer Heinrich Thüringer Bratwurst in saurer Schwarzbrotssauce mit fermentierter Zitrone und Kartoffelpüree	21

DESSERT

Windbeutel gefüllt mit Schokoladenganache, Kirschkompott und Sahne	12
--	----

MENU

Drei Gänge eine Vorspeise mit Brot, Hauptspeise und Dessert	50
---	----

APERITIF

Ei Spritz	10
Eucalyptus Negroni	12
Verbene Sour	12
Palo Santo 75	12
Rieslingsekt 0,125l	7
Crémant de Raphael 0,125l	9

ALKOHOLFREI

Winter Spritz	9
Fiora Rosé (0,5% vol.) 0,125l	7
Eisenkraut & Quitte	9
Hausgemachte Thymianlimonade	5
Holunderschorle 0,25l 0,4l	4,5 6
Apfelsaftschorle 0,25l 0,4l	3,5 5

BIER

Barnimer Landbier 0,3l 0,4l	4,4 4,9
Berliner Berg Rotes 0,33l	5
Berliner Weisse Holunder oder Himbeere	6,5
Lammsbräu Hefeweizen 0,5l	5,5

WEIN IM GLAS 0,125L

2023 Cuvée des Galets Blanc	7
2023 Eros, Orange Gewürztraminer	7
2023 Cheverny Sauvignon	7
2023 Cuvée des Galets Rouge	7
2023 Vin de Pétanque, Cuvée Rot	8,5

Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

DIGESTIF

Fräulein Brösels Schnapskultur, diverse 4cl	ab 7
Hausgemachter Eierlikör, 4cl	3,5
Trudy, The True Ruby, Neeport, 4cl	8
Fine Faugères Weinbrand, Freimeisterkollektiv, 4cl	10