

EI-12437-B DINNER FEBRUAR

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

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

DESSERT

<b>Windbeutel</b> gefüllt mit Schokoladenganache, Kirschkompott und Sahne	12
<b>Drei Gänge</b> eine Vorspeise mit Brot, Hauptspeise und Dessert	50

APERITIF

Ei Spritz	6
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, Nieveport, 4cl	8
Fine Faugères Weinbrand, Freimeisterkollektiv, 4cl	10