

VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter und Salz	6
Brotzeit eingelegtes Gemüse, geaschter Rohmilchkäse, Wagyu Rindersalami, Wildschwein Leberwurst, dazu Brot und Butter	13 p.P.
Frühlingssalate mit Blutorange, knusprigen Kapern, gerösteten Haselnüssen und regionalem Kuhmilch Feta	14
Spreewaldgurken mit eingelegten Tomatillos, Meerrettich Schmand, eingelegter Senfsaat, Zwiebeln und Dill	14

HAUPTSPEISEN

Kohlroulade gefüllt mit Maronen, Bergkäse und Haselnüssen dazu Schwarzwurzelpüree und Zwiebeljus	21
Lachsforelle dazu Rauchfisch Velouté mit Lachsforellenkaviar, Chicoree, Wunderlauch und Kartoffeln	26
Stolzer Heinrich Thüringer Bratwurst in Schwarzbrotssauce mit fermentierter Zitrone, Kartoffelpüree und Petersilie	21

VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter und Salz	6
Brotzeit eingelegtes Gemüse, geaschter Rohmilchkäse, Wagyu Rindersalami, Wildschwein Leberwurst, dazu Brot und Butter	13 p.P.
Frühlingssalate mit Blutorange, knusprigen Kapern, gerösteten Haselnüssen und regionalem Kuhmilch Feta	14
Spreewaldgurken mit eingelegten Tomatillos, Meerrettich Schmand, eingelegter Senfsaat, Zwiebeln und Dill	14

HAUPTSPEISEN

Kohlroulade gefüllt mit Maronen, Bergkäse und Haselnüssen dazu Schwarzwurzelpüree und Zwiebeljus	21
Lachsforelle dazu Rauchfisch Velouté mit Lachsforellenkaviar, Chicoree, Wunderlauch und Kartoffeln	26
Stolzer Heinrich Thüringer Bratwurst in Schwarzbrotssauce mit fermentierter Zitrone, Kartoffelpüree und Petersilie	21

DESSERT

Stralauer Mousse 12
aus dunkler Schokolade, mit Haselnuss und Blutorange

Gebackener Milchreis 10
mit Rhabarber Kompott und Creme Anglaise

DESSERT

Stralauer Mousse 12
aus dunkler Schokolade, mit Haselnuss und Blutorange

Gebackener Milchreis 10
mit Rhabarber Kompott und Creme Anglaise

MENU

Drei Gänge 50
eine Vorspeise mit Brot, Hauptspeise und Dessert

ALL PRICES IN € INCLUDING 19% VAT

MENU

Drei Gänge 50
eine Vorspeise mit Brot, Hauptspeise und Dessert

ALLE PREISE IN € INKLUSIVE 19% MWST

VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter und Salz	6
Brotzeit eingelegtes Gemüse, geaschter Rohmilchkäse, Wagyu Rindersalami, Wildschwein Leberwurst, dazu Brot und Butter	13 p.P.
Frühlingssalate mit Blutorange, knusprigen Kapern, gerösteten Haselnüssen und regionalem Kuhmilch Feta	14
Spreewaldgurken mit eingelegten Tomatillos, Meerrettich Schmand, eingelegter Senfsaat, Zwiebeln und Dill	14

HAUPTSPEISEN

Kohlroulade gefüllt mit Maronen, Bergkäse und Haselnüssen dazu Schwarzwurzelpüree und Zwiebeljus	21
Lachsforelle dazu Rauchfisch Velouté mit Lachsforellenkaviar, Chicoree, Wunderlauch und Kartoffeln	26
Stolzer Heinrich Thüringer Bratwurst in Schwarzbrotssauce mit fermentierter Zitrone, Kartoffelpüree und Petersilie	21

APPETIZERS

Sourdough Bread with whipped butter and salt	6
Charcuterie Board with products from Berlin and its surrounding areas	13 p.p.
Spring Salads with pickled blackberries, beet root, roasted hazelnuts and a regional cows milk feta	14
„Spreewald“ Gherkins with fermented tomatillo, horseradish sour cream, pickled mustard seeds, dill oil and raw onions	14

MAINS

„Kohlroulade“ cabbage filled with chestnuts, cheese and hazelnuts with a black salsify puree and onion sauce	21
Trout Filet with a smoked fish velouté, trout caviar, chicoree, wild garlic and potatoes	26
„Stolzer Heinrich“ pork sausage from Thuringia in a sour rye bread sauce with fermented lemon, mashed potatoes and parsley	21

DESSERT

„Stralauer Mousse“ made from dark chocolate, with hazelnut and blood orange	12
Baked Rice Pudding with rhubarb compote and creme anglaise	10

DESSERT

Stralauer Mousse aus dunkler Schokolade, mit Haselnuss und Blutorange	12
Gebackener Milchreis mit Rhabarber Kompott und Creme Anglaise	10

MENU

Three Courses one appetizer with bread, main course and dessert	50
---	----

MENU

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