

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 Kräutervinaigrette, Schabziger Klee, Wunderlauch, gerösteten Haselnüssen und regionalem Kuhmilch Feta	13
Spreewaldgurken mit eingelegten Tomatillos, Meerrettich Schmand, eingelegter Senfsaat, Zwiebeln und Dill	13

HAUPTSPEISEN

Beelitzer Spargel mit Wunderlauch Sauce Hollandaise, Wachsei und Herzoginnen Kartoffeln	21
Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Beelitzer Spargel, Wunderlauch Sauce Hollandaise und Forellenkaviar	26
Stolzer Heinrich Thüringer Bratwurst in Kümmel Brotsauce, dazu fermentierte Zitrone, Kartoffelpüree und Petersilie	21

APPETIZERS

Sourdough Bread with whipped butter and salt	6
Charcuterie Board with products from Berlin and its surrounding areas served with brad and butter	13 p.p.
Spring Salads with a herb vinaigrette, wild garlic roasted hazelnuts and a regional cows milk feta	12
„Spreewald“ Gherkins with fermented tomatillo, horseradish sour cream, pickled mustard seeds, dill oil and raw onions	13

MAINS

Asparagus with a wild garlic sauce hollandaise, soft boiled egg and potatoes	19
Trout Filet cooked on its skin, with asparagus, wild garlic sauce hollandaise and trout caviar	24
„Stolzer Heinrich“ pork sausage from Thuringia in a caraway seed and bread sauce with fermented lemon, mashed potatoes and parsley	19

DESSERT

„Stralauer Mousse“ 12
made from dark chocolate, with hazelnut and blood orange

Baked Rice Pudding 12
with rhubarb compote and creme anglaise

DESSERT

Stralauer Mousse 12
aus dunkler Schokolade, mit Haselnuss und Blutorange

Gebackener Milchreis 12
mit Rhabarber Kompott und Creme Anglaise

MENU

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

MENU

Drei Gänge 50
eine Vorspeise mit Brot, Hauptspeise und Dessert