

## Suppe.

Thailändische Currysuppe mit Tandorigarnele	8.80
Tomatenessenz mit Quark-Basilikumklößchen	8.80

## Vorspeisen.

Frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale, Bretagne (stückweise)	3.40
Carpaccio vom Black Angus Rind mit gebratener Wassermelone und Limonenkresse	13.80
Lauwarmer Salat von Reh, Feige und Vogersalat	13.60
Jakobsmuschel mit Kerbelschaum und Parma-Chips auf Melone, Traube und Topinambur	14.80
Ziegenkäse mit Trüffelhonig gratiniert auf Rote Bete Carpaccio	12.40
Italienischer Vorspeiseteller mit gegrillten Antipasti, Vitello Tonnato, Riesengarnele, Parmaschinken, Filetti Alici und Kräutersalat	12.80 <i>(für zwei 18.80)</i>
Kleiner gemischter Salat	6.60

## Vegetarisch.

Risotto mit frischen Pfifferlingen und Hokaido-Kürbis	16.40
Mezzaluna (gefüllt mit Rucola & Ricotta) mit frischen Pfifferlingen	15.80

## Dessert.

Blaubeerpfannkuchen mit Champagner-Trüffeleis und Kirschsauce	8.60
Zitronengras Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten & Minzpesto	8.80

## Fisch.

Zarte Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahm und Bratkartoffeln	15.80
Scampipfanne mit frischen Pfifferlingen, Chili, Ingwer, Knoblauch, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern	22.80
Weißer Heilbutt gedünstet auf bunten Sommergemüse, Kerbelschaum und Oliven-Rosmarinkartoffeln	22.60
Junge Kutterscholle mit Speck & Kapern, Bratkartoffeln und Gurkensalat	19.80

## Fleisch.

Französische Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen und Mezzaluna (gefüllt mit Rucola & Ricotta)	21.80
Geschmorte Lammhaxe mit Pak Choi, Möhre, Mandel, geröstetem Knoblauch und Wasabi-Stampf	22.60
Filet vom Salzwiesenlamm mit frischen Pfifferlingen und Kartoffel-Kürbisgratin	23.80
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	22.60
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, gedünsteten Zwiebeln und Trüffelstampf	22.80
Filetsteak „au poivre“ vom Black Angus Rind mit Schalottenconfit, frischen Pfifferlingen und gebratenen Maultaschen	29.80

Crème-Brûlée mit Mascarpone-Tonkabohneneis	8.80
Limonensorbet mit frischer Himbeere und Prosecco Spumante	5.80
Französischer Käseteller eine Auswahl unserer besten Rohmilchkäse	9.60

# Menü.

Lauwarmer Salat  
von Reh, Feige und Vogerlsalat

---

Jakobsmuschel  
mit Kerbelschaum und Parma-Chips  
auf Melone, Traube und Topinambur

---

Filet vom Salzwiesenlamm  
mit frischen Pfifferlingen  
und Kartoffel-Kürbisgratin

---

Zitronengras Panna Cotta  
mit frischen Beerenfrüchten  
und Minzpesto

3-Gang Menü mit Reh // 39.00

3-Gang Menü mit Jakobsmuschel // 39.00

4-Gang Menü // 49.00

4-Gang Menü mit begleitenden Weinen // 65.00

---

## Dessert.

Blaubeerpfannkuchen  
mit Champagner-Trüffel  
und Kirschsauce 8.60

Zitronengras Panna Cotta  
mit frischen Beerenfrüchten & Minzpesto 8.80

Crème-Brûlée  
mit Mascarpone-Tonkabohneneis 8.80

Limonensorbet mit frischer Himbeere  
und Prosecco Spumante 5.80

Französischer Käseteller  
eine Auswahl unserer besten Rohmilchkäse 9.60