

Abendkarte
evening menu

ab 17:00 Uhr
from 5pm

Menü

Zweierlei Büffelmozzarella - *gebacken & mariniert* -
Salat von Urtomaten / gegrillte Paprika / Basilikum-Sabayon 11.50
*2 kinds of buffalo mozzarella - baked & marinated -
beta sweet tomato salad / grilled bell pepper / basil sabayon*

oder / or

Ceviche von Kabeljau / Fjord-Lachs & Rotgarnele
Koriander / Chilli / gegrillte Radieschen / Finnbrot 11.50
Ceviche of cod / fjord-salmon & red prawn / coriander / chilli / grilled radishes / finns bread

◆◆◆

15Std. geschmorte Haxe vom Linumer Wiesenkalb
Kräuter-Bulgur / Gremolata / geröstete Kichererbsen / Limetten-Jus 22.50
*15hr. braised veal shank from Linum - regional -
herb bulgur / gremolata / roasted chick peas / lime jus*

oder / or

Gebratener Kabeljau Loin
Vanille-Fingermöhren / Püree von grünen Erbsen / Beurre Noir 22.50
*Pan-fried cod loin
vanilla baby carrots / green peas mash / beurre noir*

◆◆◆

Gebrannte Zitronencrème
Frischkäse / Zitronenmarmelade / 2erlei Mandel Shortbread 8.00
Burnt lemon cream / fresh cheese / lemon marmalade / 2 kinds of almond shortbread

2 Gang Menü 2 course menu 32.00

3 Gang Menü 3 course menu 37.00

◆◆◆

Gekühltes Melonen - Ingwer Süppchen
gebratene Garnele im Koriandermantel / Brotchip 7.50
Chilled melon ginger soup / fried prawn wrapped in coriander / bread chip

◆◆◆

Ragout vom Brandenburger Hirsch
hausgemachte Kräuterspätzle / Preiselbeer-Gel / Thymianschaum 19.00
*Ragout of deer from Brandenburg - regional -
homemade herb spaetzle - German egg noodles - / cranberry gel / thyme foam*

2erlei gegartes Rinderfilet - *geräuchert & gegrillt* -
Cannellini Bohnenpüree / Steinpilze / Rotwein Reduktion / Wacholder 32.00
*Beef tenderloin cooked in two ways - smoked & grilled -
cannellini beans mash / porcini mushrooms / red wine reduction / juniper*

◆◆◆