

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkbegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.

Aperos

---

Barsch  
Zitrusfrucht, Makadamianuss

Saibling  
Kohlrabi, Dill, Senf

Zander  
Muscheln, Kopfsalat, Hollandaise

Rosenkohl  
weiße Bohnen, Haselnuss, Lardo

Wachtel  
Petersilienwurzel, Buchenpilze

Rind  
Kartoffel, Lauch, Pfeffer

Mandarine  
Sesam, Thai-Basilikum

---

Petit Fours

7 Gänge // 139,- ( + 1,- für die Berliner Tafel )

jeder weitere Gang 18,-

Wasserpauschale // 8,-

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.

Aperos

---

Sellerie  
Apfel, Walnuss, Liebstöckel

Kohlrabi  
Dill, Senf

Kopfsalat  
Sonnenblumenkerne, Ziegenquark

Rosenkohl  
Nussbutter, Haselnuss

Petersilie  
Wurzel, Buchenpilze

Lauch  
Kartoffel, Vacherin, Pfeffer

Birne  
Vanille, Kerbel

---

Petit Fours

7 Gänge // 139,- ( + 1,- für die Berliner Tafel )

jeder weitere Gang 18,-

Wasserpauschale // 8,-

We offer a  
homemade  
non-alcoholic  
drinks pairing  
or a wine pairing  
with our menu.

finger food

---

perch  
citrus fruit, macadamia nut

char  
kohlrabi, dill, mustard

pike-perch  
mussels, lettuce, hollandaise

Brussel sprouts  
beans, hazelnut, Lardo

quail  
parsley root, mushrooms

beef  
potato, leek, pepper

mandarin  
sesame, Thai basil

---

petit fours

7 courses // 139,- ( + 1,- donation to Berliner Tafel )

additional course 18,-

water flat // 8,-

We offer a  
homemade  
non-alcoholic  
drinks pairing  
or a wine pairing  
with our menu.

finger food

---

celery  
apple, walnut, lorage

kohlrabi  
dill, mustard

lettuce  
sunflower seeds, goat curd

Brussel sprouts  
brown butter, hazelnut

parsley  
root, mushrooms

leek  
potato, Vacherin, pepper

pear  
vanilla, chervil

---

petit fours

7 courses // 139,- ( + 1,- donation to Berliner Tafel )

additional course 18,-

water flat // 8,-