



GENIEßEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

STELLEN SIE
SICH IHR MENÜ
SELBER
ZUSAMMEN

Die Portionsgröße
passen wir der
Anzahl der Gänge an:

4 – Gänge 60,00 €
3 – Gänge 50,00 €
2 – Gänge 40,00 €

„SO SCHMECKT DER FRÜHLING“

Feines Spargel – Senfmousse 16,00 €
mit frischem Krabbenfleisch, mariniertes Gartengurke
und Bärlauchöl

Samtiges Süppchen vom Beelitzer Spargel 12,00 €
mit eigenen Spitzen und Buttercroûtons

Portion weißer Stangenspargel aus der Region
mit neuen Petersilienkartoffeln, dazu reichen wir Nussbutter
oder Sauce Hollandaise

Genießen Sie wahlweise dazu:

Lammfilet 34,00 €
Rinderfiletsteak 39,00 €
Paniertes Schnitzel vom Strohschwein 31,00 €
Krosses Zandermedaillon 30,00 €
Gebratenes Lachsfilet 30,00 €

Karamellisiertes Zitronenparfait 12,00 €
mit Limonencello und frischen Erdbeeren

„VORWEG“

Gebratene Leber vom Eifelkaninchen 16,50 €
mit rotem Apfelmus, gepickelte Zwiebeln und
feinen Blattsalaten

Gebackener Ziegenkäsestrudel 17,50 €
an gehobeltem Trüffel, Pinienkerne und Zucchini

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch 18,50 €
mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabirauke,
Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

„SUPPEN“

**Geschäumtes
Kartoffel - Sauerrahmsüppchen** 12,50 €
mit Waldpilzen in Speckbutter und
Schnittlauchöl

Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen 10,00 €
mit Dinkelcroûtons und Basilikum

*Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren
wir ofenwarme Mini – Brötchen und aufgeschlagene Butter*

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

**Risotto von geschmolzenen
Roscoff - Zwiebel** 24,00 €
mit Comtè überbacken und allerlei
Grünzeug

Hausgemachte Steinpilz-Spinatravioli 27,00 €
an weißem Tomatenschaum,
Ackergemüse und Mandelparmesan

„MEERESRAUSCHEN“

Knusprig gebratenes Zandermedaillon 30,50 €
mit Hummerschaum und Erbsen -
Basilikumrisotto

Gebratenes Atlantik-Steinbuttfilet 37,00 €
an Safransauce, glasiertem Gemüse und
Kartoffelpüree

**Duett von Seezunge und
Jakobsmuschel** 39,50 €
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl
und Kartoffel-Baumkuchen

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

Königsberger Klopse vom Kalb 25,00 €
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree
und Rote-Bete-Apfelsalat

„FEINES VOM LAND“

**Rinderfiletsteak unter einer
Kräuter - Parmesankruste** 42,00 €
an Nussbutterhollandaise, jungem Gartengemüse
und Kartoffel-Schnittlauchtaler

Zarte Lammfilets 34,00 €
an süßen Senfkirschen mit gebutterten
Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

**Knusprige Brust und confierte Keule
von der Oldenburger Ente** 32,00 €
mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut,
Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-
Frühlingsrolle

„SÜSSER ABSCHLUSS“

„Der Klassiker“ – Crème-Brûlée 12,50 €
an Walnusskrokant und Cassissorbet

**Yuzutartelette mit Pistazie und
Baiserhaube** 13,50 €
an Mango - Passionsfruchtsorbet

**Fruchtiges Erdbeer –
Tonkabohnenmousse** 13,50 €
an weißer Knusperschokolade und
Rhabarbersorbet

**Dessertüberraschung für Zwei
„nach Art des Küchenchefs“** 19,00 €
Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

Hausgemachtes Fruchtsorbet 4,50 €
Cassis, Erdbeer - Holunder, Amalfi-Zitrone oder
Mango-Passionsfrucht

Minidessert 7,50 €
Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso