

Suppe

Kohlrabi-Gazpacho (vegan) 9€
Schwarzkirsche / Filoteig / Brunnenkresse

Blumenkohl 10€
Wasabi / Tramezzina / Granatapfel

Soup

Kohlrabi Gazpacho (vegan) 9€
Black cherry / filo pastry / watercress

Cauliflower 10€
Wasabi / Tramezzina / Pomegranate

Vorspeise/Zwischengang

Ur-Tomate (vegan) 16€
Basilikum / Soja / Traubenmost

Tandoori-Kalbsbries 18€
Mais / Romanasalat / Salsa Verde

Starter/Intermediate

Primeval Tomato (vegan) 16€
Basil / Soy / Grape Must

Tandoori sweetbreads 18€
Corn / romaine lettuce / salsa verde

Fleisch

Paderborner Maishähnchen 29€

Salz-Zitrone / Parmaschinken / Gorgonzola-Gnocchi

Bauch vom Havelländer Apfelschwein 30€

Teriyaki / Edamame / Buchenpilze

Ruppiner Lammkarree 34€

Lila Kartoffel / Brombeere / wilder Brokkoli

Meat

Paderborn corn chicken 29€

Salt Lemon / Parma Ham / Gorgonzola Gnocchi

Belly of Havelland apple pig 30€

Teriyaki / edamame / beech mushrooms

Rupin rack of lamb 34€

Purple potato / Blackberry / wild broccoli

Fisch

Lachs und Garnele 29€

Matcha / Karotten / Perlgrauen

Thunfisch 30€

Strudelteig / Pak Choi / Linsensalat

Fish

Salmon and prawn 29€

Matcha (green tea) / Carrots / Pearl Barley

Tuna 30€

Strudel dough / Pak choi / Lentil salad

Vegetarisch

Zitronen-Tagliatelle

20 €

Schnittknoblauch / Dresdener Berle / Mizuna

Vegetarian

Lemon tagliatelle

20 €

chive garlic / Dresden berle / Mizuna

Vegan

Sellerie

22 €

Gemüsejus / Kombu / Bergamotte

Vegan

Celery

22 €

Vegetable jus / Kombu / Bergamot

Käse

Brie de Meaux 16€
Trüffel / Pepino / Pekannuss

Cheese

Brie de Meaux 16€
Truffle / Pepino / Pecan Nut

Dessert

Pandan-Kokos 8€
Thaimango / Buchweizen / Koriander

Skyr 12€
Thymian-Honig / Pistazie / Aprikose

Erdbeere (vegan) 14€
Amatika / Zitronenverbene / Hafer

Dessert

Pandan coconut 8€
Thai mango / buckwheat / coriander

Skyr 12€
Thyme-Honey / Pistachio / Apricot

Strawberry (vegan) 14€
Amatika / lemon verbena / oats