

Suppe

Erdbeer-Gazpacho 10 €
Schmand/Amaranth/Zorri-Kresse

Bouillabaisse-Schaum 14 €
Wurzelbrot/Rouille/Flusskrebs

Soup

Strawberry gazpacho 10 €
sour cream/amaranth/Zorri cress

Bouillabaisse foam 14 €
Swiss root bread/rouille/crayfish

Vorspeise/Zwischengang

Kichererbse (vegan) 16 €
Sommergemüse/Wildkräuter/Pumpernickel

Lamm-Arancini 20 €
Gurke/Fetakäse/Zitronen-Thymian

Starter/Intermediate

Chickpea (vegan) 16 €
summer vegetables/wild herbs/pumpernickel

Lamb arancini 20 €
cucumber/feta cheese/lemon thyme

Fleisch

Maishähnchen „Coq au Vin“ 30 €
Vin Jaune/Wurzelgemüse/Shiso

Havelländer Apfelschwein 32 €
Fenchel/Harzer Ei/Kapern

Meat

Corn chicken „Coq au Vin“ 30 €
vin Jaune/root vegetables/shiso

Havelland apple pork 32 €
fennel/Harz egg/capers

Fisch

Buttermakrele 29 €
Papayasalat/Erdnuss/frittiertes Reis

Soft Shell Krabbe 30 €
Schwarzer Knoblauch/Wassermelone/Baby Leaf

Rosenberg-Garnele 32 €
Tagliorini/Ur-Tomate/Pak Choi

Fish

Butterfish 29 €
papaya salad/peanut/fried rice

Soft shell crab 30 €
black garlic/watermelon/baby leaf

Giant river prawn 32 €
tagliorini/original tomato/pak choi

Vegetarisch

Gorgonzola-Gnocchi 24 €
Tonburi/Salbei/Traube

Kartoffel 28 €
Trüffel/Erbse/Pinienkerne

Vegan

Penne Rigate 22 €
Pfifferlinge/Zatar/grüner Spargel

Linsenbällchen 23 €
Quinoasalat/Koriander/Kokos

Vegetarian

Gorgonzola gnocchi 24 €
tonburi/sage/grape

Potato 28 €
truffle/pea/pine nuts

Vegan

Penne rigate 22 €
chanterelles/za'atar/asparagus

Lentil balls 23 €
Quinoa salad/coriander/coconut

Käse

Veganer Camembert
Feige/Brioche/Cashew

16 €

Dessert

Lychee-Sorbet
Pandan/Pitahaya/Kokos

10 €

Banane
Kidavao/Ayran/Estragon

15 €

Pfirsich (vegan)
Vanille/Himbeere/Amande

17 €

Cheese

Vegan camembert
fig/brioche/cashew

16 €

Dessert

Lychee sorbet
pandan/pitahaya/coconut

10 €

Banana
Kidavao/ayran/tarragon

15 €

Peach (vegan)
vanilla/raspberry/amande

17 €