

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff,
(3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacks-verstärker,
(5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine
Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat,
(10) mit Stabilisator,
(11) geschwefelt, (12) geschwärzt, (13) gewachst,
(14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig

(A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer,
Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut,
(B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose,
(G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse,
Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse,
Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg
Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I) Sellerie, (K) Senf, (L)
Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen,
(P) Schwefeldioxid und Sulphit

FLAMMKUCHEN / VORSPEISEN

(Aa, F)	Flammkuchen Ziegenkäse Birne rote Zwiebeln Thymian-Honig Parmesan <i>Flame Tarte goat cheese pear thyme red onions honey parmesan cheese</i>	17.90
(1,3,10, Aa, F)	Flammkuchen „Klassisch“ Speck Zwiebeln Schmand Parmesan Petersilie <i>Flame tarte bacon onions sour cream parmesan cheese parsley</i>	17.90
(Aa, F, K,1,6)	Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig gewürzt Brioche Toast Butter raw cold minced beef, mild, medium or spicy toast butter	
	Starter / Vorspeise	15.50
	Portion	20.50
	mit Cognac, Whisky oder Calvados	+2.50

VEGETARISCH UND PASTA

(F)	Gemüsegarten-Teller (vegan) Gemüse je nach Saison wie grüner Spargel, Schoten, Karotte, Blumenkohl, Broccoli, gegrillten Kartoffeln, Zitrone, Pinienkernen und hausgemachtem Kräuter- Öl Seasonal vegetables like green asparagus, sugar snaps, carrots with grilled potatoes, herb-oil and pine nuts	17.90
(F)	Ricotta Spinat Ravioli Kirschtomaten Rucola Pesto Pinienkernen Mozzarella geräucherte Entenbrust ricotta-spinach-ravioli cherry tomatoes rocket salad pesto pine nuts mozzarella smoked duck breast	17.90

SUPPEN

(Aa, F)	Parmesan-Rosmarin-Suppe Chorizo Aprikose <i>Parmesan-rosemary-soup grilled chorizo apricot</i>	7.90
(F)	Karotten-Ingwer-Suppe Honig Mais Sprossen <i>Carrot-ginger-soup coconut milk honey corn leek</i>	7.50

SALAT – VORSPEISEN

(Aa, F)	Bruschetta drei geröstete Baguette Scheiben Tomate Zwiebel Knoblauch Olivenöl Parmesankäse <i>Three roasted slices of baguette tomatoes garlic onion olive oil parmesan cheese</i>	8.50
(Aa, C, D, F, K, 2)	Caesar Salat Romanosalat Parmesandressing Pinienkerne Röst-Focaccia Romaine salad parmesan cheese dressing pine nuts roasted focaccia	16.90 Klein 12.90
	Portion Hähnchenbrust vom Grill (150 g)	6.90
	Portion Riesengarnelen vom Grill (4 Stück)	7.90
(F, Gh)	Winterlicher Blattsalat Babysalate Tomate Galia-Melone Mandeln Mozzarella Himbeerdressing <i>Leaf salads tomato Galia melon almonds mozzarella raspberry dressing</i>	16.90 Klein 12.90

(F, K)	Beilagen Bowl Blattsalate Mozzarella Sprossen Ranch Dressing <i>Leaf salads mozzarella sprouts Ranch dressing</i>	7.50
--------	--	------

RÖSTI

(Aa, F)	Ziegenkäse Rösti Kartoffelrösti gratinierter Ziegenkäse Ananas-Mango-Chutney Babysalate <i>Rösti goat cheese au gratin pineapple-mango-chutney salad</i>	18.50
(Aa, F, C, K)	Rauchlachs-Rösti Kartoffel Rösti Rauchlachs Sauerrahm Dill- Senf- Sauce <i>Rösti smoked salmon sour cream dill- mustard sauce</i>	18.90

(A, Aa Ac, F)	Brotkorb/bread (für 2 Personen)	2.50
---------------	--	-------------

HAUPTGÄNGE

(Aa, P, F)	Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ frische Champignons Zwiebeln Weißweiraum Kartoffelrösti <i>Sliced veal "Zürich Style" mushrooms onions white wine cream sauce rösti</i>	27.90
(F, K)	Roastbeef vom Grill ca. 200g vom Black Angus Rind mit dem Fettrand gegrillt Zucchini Granatapfel Bunte Butter Pommes Frites <i>Black Angus Roast beef French fries herb butter zucchini pomegranate</i>	29.90
(C, F, K)	Lachsfilet vom Grill ca. 180 gr. Zucchini Granatapfel Bunte Butter Pommes Frites <i>Grilled salmon fillet zucchini French fries herb butter</i>	27.90
(Aa, D, F)	Kalbsleber „Berliner Art“ Rötweinsauce Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree <i>Veal liver «Berlin Style» apple roast onions mashed potatoes red wine sauce</i>	26.90
(Aa, D, K, P, I, F)	Wiener Kalbschnitzel Kartoffel-Gurken-Apfel-Salat kleiner Blattsalat <i>Escalope from veal "Vienna Style" potato- cucumber-apple-salad seasonal leaf salad</i>	28.90
(Aa, F, I, P)	Rückensteak vom Duroc-Schwein (mit aromatischem Fettrand gegrillt) Marktgemüse Thymiansauce Rote Bete Püree duroc pork sirloin steak seasonal vegetables thyme sauce red beets puree	25.90
(Aa, F, Ga, I, P)	Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel Tagliatelle Zitronen-Kapern-Butter Zucchini <i>Chicken escalope in parmesan coating tagliatelle lemon-caper-butter zucchini</i>	22.50
(C, F)	Kabeljaufilet MSC / aus nachhaltigem Fang mediterranes Gemüse Tomate Limette Grillkartoffeln <i>codfish fillet Mediterranean vegetables tomato lime grilled potatoes</i>	25.90

MINERALWASSER

	Bad Brückenauer spritzig / medium / still	0,25 l	3.30
	Bad Brückenauer medium / still	0,5 l	5.30
	Bad Brückenauer medium / still	0,75 l	6.90
	San Pellegrino	1 l	7.90
	Acqua Panna, San Pellegrino still	0,75 l	7.50
(Aa, A)	BIER	0,3 l	0,4 l
	Berliner Kindl Jubiläumspils vom Fass	4,90	5,90
	Märkischer Landmann, Schwarzbier vom Fass	4,90	5,90
	Potsdamer Klosterbier hell Flasche	0,5 l	5.90
(1,2)	Alsterwasser (Fanta), (1) Radler (Sprite)		5.90
	Jever Fun alkoholfrei Flasche	0,33 l	4.90
	Schöfferhofer Hefeweizen Fl.	0,5 l	5.90
	Schöfferhofer Hefeweizen dunkel oder Kristall Flasche	0,5 l	5.90
	Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei Flasche	0,5 l	5.90
(2)	Berliner Weisse Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4.90
	Braumeisters Kraftmalz Flasche	0,33 l	4.50
	WEINEMPFEHLUNG		
(P)	2021 Grauburgunder	0,1 l	5,00
	Weingut Friedrich Becker Pfalz	0,2 l	9.90
		0,75 l	34.50