

Suppe

Spargelschaum (Vegan) 12 €
Bärlauch/Grissini/Hummus

Tom Yam Pla 14 €
Fisch-Roulade/Kaffir limette/Enoki

Soup

Asparagus foam (vegan) 12 €
Wild garlic/grissini/hummus

Tom Yam Pla 14 €
Fish-roulade/kaffir lime/enoki

Vorspeise/Zwischengang

Pani Puri (Vegan) 14 €
Spargel/Chat Masala/Koriander

Tatar vom Alm-Ox 22 €
Grüne Sauce/Yuzukoshó/Sesam

Starter/Intermediate

Pani Puri (Vegan) 14 €
Asparagus/Chat Masala/Coriander

Tartar from Alm-Ox 22 €
Green sauce/Yuzukoshó/Sesame

Fleisch

Prignitzer Maishähnchen 27 €
Erdnuss/Amaranth/Porree

Rosa Kalbsfilet 32 €
Beelitzer Spargel/Bärlauch/Kartoffel

Roastbeef „Black Ranch“ 40 €
Tasmanischer Bergpfeffer/wilder Brokkoli/Kartoffel

Meat

Prignitz corn chicken 27 €
Peanut/amaranth/leek

Pink veal fillet 32 €
Beelitz asparagus/wild garlic/potato

"Black Ranch" roast beef 40 €
Tasmanian pepper/wild broccoli/potato

Fisch

Rotbarschfilet 28 €
Glasnudeln/Dashi/zweierlei Spargel

Buttermakrele 29 €
Ponzu/Venere/Paprika

Fish

Redfish fillet 28 €
Glass noodles/dashi/two types of asparagus

Butter mackerel 29 €
Ponzu/Venere/Peppers

Vegetarisch

Spinat-Feigen-Knödel
Morcheln/Radischen/Erbse

24 €

Vegan

Blumenkohl
Teriyaki/Süßkartoffel/Rettich

22 €

Knuspriger Spargel
Edelpilze/Miso/Tomaten-Salsa

24 €

Vegetarian

Spinach and fig dumplings
Morels/radishes/peas

24 €

Vegan

Cauliflower
Teriyaki/sweet potato/radish

22 €

Crispy asparagus
Noble mushrooms/miso/tomato salsa

24 €

Käse

Brie de Meaux 16 €
Trüffel/grüner Apfel/Brioche

Cheese

Brie de Meaux 16 €
Truffle/green apple/brioche

Dessert

Blütenpollen-Sorbet 10 €
Birke/Johannisbeere/Buchweizen

Rhabarber 16 €
Original Beans Yuna/Sauerklee/Mandel

„Pina Colada“ 16 €
Kokos/Ananas/Rum

Dessert

Bee pollen sorbet 10 €
Birch/currant/buckwheat

Rhubarb 16 €
Original Beans Yuna/Sorrel/Almond

“Pina Colada” 16 €
Coconut/pineapple/rum