

# Vorweg

## Vorspeisen -Platte für 2 Personen

Schwerter Senf-Suppe | Blutwurstchip  
Gemüse-Muffin | Rucola | Dattelrelish  
Tataki vom Ochsenroastbeef | Sojavinaigrette  
Ciabatta | Butter  
10,50 € pro Person

Carpaccio  
Rucola | Trüffelöl | Parmesan | Syrah Flor de Sal  
11,50 €

Gemüse-Muffin  
Dattelrelish | Shiso-Kresse  
9,00 €

“Caesar” Salat  
Parmesan | Crôutons | Speck | Ei | Pute  
9,50 €

Tataki vom Ochsenroastbeef  
Sojavinaigrette | gepickelter Rettich | Sprossen | Wasabicreme  
14,50 €

## Suppen

Schwerter Senf-Suppe  
Blutwurstchip | Kresse  
6,00 €

Essenz von der Fleischtomate  
Basilikum-Panna Cotta | Crostini  
7,00 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Haselnuss-Gnocchi  
Stangensellerie | Salbeibutter  
11,50 €

Halloumi Käse, gegrillt  
Zucchini-Nudeln | Möhren | Babyspinat  
12,50 €

## Aus dem Wasser

Auf der Haut gebratener Zander  
Kürbis-Gurken-Risotto | Süßkartoffelchips  
18,50 €

## Vom Land

Kalbsleber „Berliner Art“  
Perlzwiebel-Majoran-Jus | Stampfkartoffeln  
17,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen  
Bergmannbier-Sauce | Erbsenstampf  
Honig-Möhren  
18,50 €

Schweinemedallions  
Gremolata-Kruste | Gemüse-Pasta | Marsala-Jus  
17,50 €

Filetstreifen vom Rind & Schwein  
Pfeffer-Sauce | buntes Gemüse | Rösti  
18,50 €

Krosse Brust von der Maispoularde  
cremiger Wirsing | eingelegte Aprikosen  
Kartoffelstampf  
16,50 €

## Steaks vom Black Angus Rind

<b>Filetsteak</b> – das Königsstück aus der argentinischen Pampa minimum cut 200g auf Wunsch, je zusätzliche 100g 11,00 €	24,50 €
<b>Rumpsteak</b> – besonders gut, ohne Fettrand minimum cut 200g auf Wunsch, je zusätzliche 100g 9,50 €	20,50 €
<b>Rumpsteak mit Pfefferrand</b> – minimum cut 200g auf Wunsch, je zusätzliche 100g 9,50 €	21,50 €

## Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,80 €	Kartoffelkroketten	3,00 €
Beilagensalat	3,60 €	Country Kartoffeln	3,00 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	3,00 €		
Gemüse der Saison	4,00 €		

## Dessert

### *Eis-Sorten*

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Toffee  
Zimt, Rum-Rosine, Mango und Cassis

je Kugel 1,30 €  
Sahne 0,50 €

Cappuccino-Tiramisù  
Toffee Eis | Milchschaum  
6,50 €

“Birne Helene”  
Nougat-Mousse | Bisquit | Eierlikör | Vanilleeis  
5,50 €

Safran-Eis | Gewürz-Orangen  
Nuss-Crumble | Beeren  
6,50 €

## Likör-Empfehlung zum Dessert

Otto Selbach Likör  
Weinbrand Cream  
2cl 3,00 €

## HeimatGenuss

Regionales Käse-Trio  
aus der Käserei Wellie  
Körnerbrot | Butter  
8,50 €