



## SPEISEKARTE

Täglich ab 12.00 Uhr

**Vorspeisen und Salate**

Gemischte Blattsalate mit Kernölvinaigrette und gerösteten Walnüssen A,K	8,90 €
Caesar Salat mit Grana Padano, Kirschtomaten und Croûtons B,C,H,K	10,90 €
Sommerbowl mit Rollgerste, Rotkraut, Avocado, Bohnenbällchen, Brokkoli, Grillgemüse, Tahini, Minz-Joghurt und Sesam (vegan) B,L,M	14,90 €
<b>Salat oder Bowl Toppings</b>	
- mit Honig gratinierter Ziegenkäse	+ 4,90 €
- gebratene Hähnchenstreifen	+ 5,90 €
- gebratene Garnelen (4Stck.) B,E	+ 8,90 €
Bruschetta mit Serrano Schinken <i>oder</i> gebeiztem Lachs <i>oder</i> Tomaten, Pesto und Grana Padano B,E,H,2	10,90 €
Rosa gebratene Semmerolle vom Kalb mit Zitronen-Zuckerschoten, Baby Leaf und grüner Sauce H,K	14,90 €

**Suppen und Tages Empfehlungen**

Suppe des Tages	7,90 €
Helgoländer Fisch-Terrine mit Hummer und Spargel E,F,H,I	klein 17,90 € groß 25,90 €
Artischockencreme mit ligurischer Oliventapenade und Brotchips B,H	9,50 €
Tages Gericht - wochentags bis 15.00 Uhr-	14,90 €

**Pasta**

Penne Rigate mit Lachs, grünem Spargel und Kräuter-Sahnesauce B,E,H,I,J	18,90 €
Fregola Sarda mit gelber Bete, veganem Feta und Pinienkernen B,I,J,M (vegan) B,I,J	18,90 €

**Von Land und Meer**

Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis
Hamburger Pannfisch mit Blattspinat, gedünsteten Tomaten, Bratkartoffeln, Dijon Senfsauce B,E,H,I,J,K	22,90 €
Gegrillter Elbzander mit Garnelen-Spargelrisotto B,E,F,H,I,J	24,90 €
Gebratenes Doradenfilet mit Rahmkartoffeln, Pfifferlingen, Petersilien-Gremolata und Pinienkernen E,H,I,J	24,90 €
Original „Spreewälder Currywurst“ mit Caesar Salat und Rosmarinkartoffeln C,H,K,2	15,90 €
Beef Burger mit Birnen-Zwiebel-Chilichutney Spicy Cheddar, Pimentos und Rosmarinkartoffeln B,H	18,90 €
Gebratene Perlhuhnbrust mit Lardo, Walnuss-Rucola-Hirse, Vierländer Ofenmöhren und Pfeffer-Aprikosen A,B,I,J	23,90 €
Dry Aged Entrecôte BBQ-Style - mind. 3 Monate am Knochen gereift - vom Bayrischen Weiderind mit Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln M	36,90 €

**Dessert**

Safran-Pistazien Crème mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet (Vegan) B	9,90 €
Vanille Crème Brûlée mit Kaffee-Kardamomeis C,H	9,90 €
Buttermilchmousse mit marinierten Blaubeeren und Minze H	9,50 €

**Kuchen**

Verschiedene Kuchenarten / - Portion Sahne + 0,50 €	4,30 €
---	--------

A-Schalenfrüchte, B-Glutenhaltiges Getreide, C-Eier, D-Erdnüsse, E-Fisch und deren Erzeugnisse, F-Krebstiere, G-Lupinen, H-Milch und deren Erzeugnisse, I-Schwefeldioxid und Sulfite, J-Sellerie, K-Senf, L-Sesam, M-Soja, N-Weichtiere, 1-Farbstoff, 2-Konservierungsmittel und Nitritpökelsalz, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Süßungsmitteln, 9-Phosphat

Stand: 26.Juni.2021