



SPEISEKARTE

SPOTLIGHT

VORSPEISEN / STARTERS

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse € 12,50
auf warmen Rucola, mit karamellisierten Birnen und Walnüssen
Goat cheese gratinated with honey and thyme, served with warm rocket, caramelized pears and walnuts

Beef Tatar ^{A,D,G,H,I,J,K} € 14,00
Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind mit Schalotten, Kapern und frischen Kräutern, serviert mit gebratenem Bio-Ei und geröstetem Landbrot
Spicy tartar of Argentinean beef with shallots, capers, fresh herbs, fried egg and roasted bread

Hausgebeizter schottischer Wildlachs auf Kartoffelrösti € 14,50
dazu Meerrettich-Dill-Schmand und Violetta Chips
Home-pickled Scottish wild salmon with potato hash brown, sour cream with horseradish and dill and Violetta chips

SUPPEN / SOUPS

Cremesuppe von frischen Erbsen und Meerrettich € 7,00
- mit hausgebeiztem Lachs-Tatar und Sauerrahm
- mit mariniertem Tofu-Kräuter Tartar
Pea cream soup with horseradish

Cappuccino von Pfifferlingen mit einer Pilz-Schnittlauch Nocke € 8,00
Chanterelle cappuccino with a mushroom chive dumpling

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Berliner Currywurst ^{A,B,D,H,I,J,K,L,M} € 6,00
mit hausgemachter pikant-scharfer Sauce und Steakhouse Pommes
Curried sausage ‚Berlin style‘ with home-made spicy sauce and steakhouse French fries

Varietételler ^{A,B,C,D,E,G,H,I,J,K,L,M} € 14,00
marinierte Hähnchenbrustspieße, gebackene Frühlingsrollen, asiatischer Noodle Stick, Riesengarnele im Tempurateig, Mozzarellaspieß und Cappuccino von Pfifferlingen, serviert mit Mango- und Chilidip
Skewer with marinated chicken breast, baked spring rolls, Asian noodle stick, king prawn in tempura dough, mozzarella skewer and Chanterelle cappuccino served with mango- and chili dip

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Saltimbocca vom Brandenburger Landhähnchen € 15,50
Hähnchenbrust in Speck und Salbei, mit zweierlei Confit,
Stiften von Bio-Möhrrchen und Kartoffelgnocchi
*Saltimbocca of Brandenburg free-range chicken with bacon and sage,
two kinds of confit, organic carrots strips and potato gnocchi*

Gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Sauce Napoli, ^{A,C,D,E,G,H,J,L} € 17,00
abgeschmeckt mit Knoblauch, Curry und Chili,
serviert mit Rucola und Parmesan
*Grilled shrimps with spaghetti and sauce Napoli seasoned with garlic,
curry and chili, served with rocket and parmesan*

Wiener Kalbsschnitzel ^{A,D,G,H,I,J,K} € 18,50
mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Wildpreiselbeeren
*Wiener Schnitzel of veal with warm potato lamb's lettuce salad
and wild cranberries*

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Mit Saitan gefüllte Riesenchampignons - vegan € 12,50
gratiniert mit veganem Käse, dazu mediterranes Gemüse, geschmolzene
Tomaten mit altem Balsamico und Kartoffeltaler
*Big white mushrooms stuffed with saitan, gratinated with vegan cheese,
served with Mediterranean vegetables, melted tomatoes, aged balsamic
and potato hash brown*

DESSERT

Hausgebackener Apfelstrudel mit Rosinen € 9,00
serviert mit Florida Vanilleeis und Zimtsauce
*Home-made apple strudel with raisins, Florida vanilla ice cream
and cinnamon sauce*

Nougatknödel mit Butterbrösel € 9,50
auf einem Erdbeerspiegel, Früchte der Saison und Minze
*Nougat dumplings with butter crumbles, a strawberry sauce,
seasonal fruit and mint*

Käseauswahl aus deutschen Landen € 12,00
Geifersdorfer Schwarzbierkäse, Brie mit Kräutern (Jagsthaler), Bühlentaler
Bergkäse, Bayrischer Backsteinkäse und Schwarzwälder Heumilchkäse,
serviert mit Walnüssen, Grissini, Trauben und Feigensenf
*Selection of German cheeses such as darkbeer cheese, brie with herbs
and mountain cheese served with walnuts, grissini, grapes and fig mustard*

- Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm** ^{A,B,D,G,H,I,J,L,M} € 3,00
Fresh pretzel with Lindner cream cheese
- Nachos** ^{B,D,G,H,I,L,M} € 4,50
 Gesalzene Tortillachips mit Cheddar-Käse überbacken,
 serviert mit würziger Guacamole
*Salted tortilla chips, gratinated with cheese,
 served with savoury guacamole*
- Berliner Currywurst** ^{A,B,D,H,I,J,K,L,M} € 6,00
 mit hausgemachter pikant-scharfer Sauce und Steakhouse Pommes
*Curried sausage ‚Berlin style‘ with home-made spicy sauce
 and steakhouse French fries*
- Hausgemachte Berliner Buletten** ^{A,D,G,H,I,J,K,L} € 6,00
 mit Kartoffelsalat und Bautz’ner Senf
Home-made Berlin meatballs with potato salad and Bautz’ner mustard
- Portion Süßkartoffel Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise** € 4,50
Portion sweet French fries with ketchup or mayonnaise
- Zwei Scheiben geröstetes italienisches Landbrot** ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K,M} € 8,50
 mit würzigem Rindertatar mit Kräuter-Schalotten und kleinen Kapern
*Two slices of roasted Italian bread with spicy beef tartar,
 shallots with herbs and small capers*
- Florida Eis** € 3,50
 Vanille-Karamell, Cookie, Mandarine oder Swiss Chocolate
Florida ice cream – vanilla and caramel, cookie or tangerine
- Knabberschale** ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,K,M} € 3,00
 mit Erdnüssen, Kartoffelchips, Salzstangen und Erdnussflips
*Assortment of munchies
 (peanuts, potato crisps, pretzel sticks, corn peanuts)*

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten
 bzw. Allergien!

- | | | | |
|----------------------------|------------------|----------------------------|--------------|
| A Eier | E Krebstiere | I Schwefeldioxid / Sulfite | M Soja |
| B Erdnüsse | F Lupinen | J Sellerie | N Weichtiere |
| C Fisch | G Milch | K Senf | |
| D Glutenthaltiges Getreide | H Schalenfrüchte | L Sesamsamen | |

Our food and drinks may contain traces of the following ingredients.

- | | | | |
|-----------|------------------|----------------|------------|
| A Eggs | E Shellfishes | I Sulfite | M Soy |
| B peanuts | F Lupine | J Celery | N Mollusca |
| C Fish | G Dairy products | K Mustard | |
| D Gluten | H Nuts | L Sesame seeds | |