



SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Türmchen vom Brandenburger Mozzarella € 11,00

angerichtet auf Wildkräutersalat, mit einem Potpourri von bunten Rispentomaten, Basilikumpesto und altem Balsamico

Tower of Brandenburg mozzarella with wild herb salad, potpourri of mixed tomatoes, basil pesto and aged balsamic

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

Getruffeltes Carpaccio € 14,00

Hausgetruffeltes Carpaccio vom Simmenthal Rind mit einer Scharlottenvinaigrette, dazu Raukesalat und gehobelter Grana Pandano, abgeschmeckt mit Maldonsalz und schwarzem Pfeffer aus Madagaskar

Home-truffled carpaccio of Simmenthal beef with shallot vinaigrette, rocket salad, shaved Grana Pandano, flavoured with Maldon salt and black pepper from Madagascar

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

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 Chilibip
*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*

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*

Kalbstaufelspitz im eigenem Sud

€ 17,50

mit Gartengemüse-Julienne, Petersilienkartoffeln und geriebenem Kren
*Prime boiled veal in it's stock, served with garden vegetable julienne,
potatoes with parsley and shaved horseradish*

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*

Zwei Tournedos vom Simmenthal Rind

€ 23,00

Rinderfilet mit eigener Jus, frischen Champignons, Romanesco
und Süßkartoffel Pommes
*Two tournedos of Simmenthal beef with it's jus, fresh white champignons,
romanesco and sweet French fries*

FISCHHAUPTGÄNGE / FISH COURSES

Duett vom Zander und Lachs auf Mango-Chutney

€ 18,50

mit Kartoffel-Apfelstampf und Meerrettich-Espuma
*Pikeperch and salmon with mango chutney, potato apple mash
and horseradish espuma*

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

Knuspriger Couscous Bratling - vegetarisch

€ 15,00

mit Rahmsauce von Dreierlei Pilzen, Pastinaken-Selleriepüree und getrüffeltem Kartoffelgratin

Crispy couscous hash brown with mushroom cream sauce, parsnip celery purée and truffled potatoes au gratin

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

SHOW & DINE MENÜ / SHOW & DINE MENU

22.08.2018 – 10.11.2018 – 27.12.2018 – 10.02.2019

CREMESUPPE VON FRISCHEN ERBSEN UND MEERRETTICH ^{C,D,G,H,I,J}

mit hausgebeiztem Lachs-Tatar und Sauerrahm

CREAMSOUPOF FRESH PEAS AND HORSERADISH

with pickled salmon tartar and sour cream

TRANCHEN VOM ROSA-GEBRATENEM KALBSRÜCKEN ^{A,B,D,G,H,I,J}

mit Rahmsauce von dreierlei Pilzen an Pastinaken-Selleriepüree
und getrüffeltem Kartoffelgratin

SLICES OF PINK ROASTED SADDLE OF VEAL with a creamy mushroom sauce

and a mash of parship and cellery besides truffled potatoes au gratin

ZITRONENCREME MIT BAISER ^{A,B,D,G,H,I}

auf Sandkuchen-Crumble an glasierten Kumquats, dazu ein cremiges
Himbeersorbet in der Hippe, serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

LEMON CURD WITH MERINGUE

*with plain cake crumble, glazed kumquats and creamy raspberry sorbet served
in a thin waffle cookie inclusive a sweet amuse-gueule from Wintergarten*

SHOW & DINE MENÜ / SHOW & DINE MENU

11.11.2018 – 26.12.2018

CONSOMMÉ VON WALDPILZEN ^{A,D,G,H,I,J,K}

mit kleinen Grießnocken, Schwarzwurzel und Schnittlauch

WILD MUSHROOM CONSOMMÉ

with small semolina dumplings, black salsify and chives

TRANCHEN VON GEBRATENER GÄNSEBRUST ^{A,B,D,G,H,I,J}

auf Thymian-Honig-Jus, serviert mit winterlichem Rotkohl und Kartoffelklößchen
gefüllt mit Trüffelbutter, dazu ein kleiner Mandel-Bratapfel

SLICES OF ROASTED GOOSE BREAST onto thyme honey jus, red cabbage,

potato dumplings filled with truffle butter and small roast apple with almonds

SPEKULATIUS TRIFFT LEBKUCHEN ^{A,B,D,G,H,I}

Spekulatius-Frischkäse-Küchlein mit mariniertes Zimt-Zwetschge trifft auf eine
Tonkabohnen-Lebkuchen-Mousse an Marzipan-sauce, serviert mit einem
Gruß vom Wintergarten

TRADITIONAL SPICY CHRISTMAS COOKIE MEETS GINGERBREAD

*Cake of almond biscuit and cream cheese with marinated cinnamon plum meets
a mousse of tonka bean and gingerbread served with marzipan sauce*

Nur auf Vorbestellung / On reservation only

€ 38,50

Vegetarisches Menü nur auf Vorbestellung bis 1 Tag vor der Veranstaltung

Vegetarian menu upon request till 1 day before the event

SHOW & DINE MENU

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

Zitronencreme mit Baiser auf Sandkuchen-Crumble € 10,50

an glasierten Kumquats, dazu ein cremiges Himbeersorbet in der Hippe

Lemon curd with meringue with plain cake crumble, glazed kumquats and creamy raspberry sorbet served in a thin waffle cookie

Dessertvariation „Wintergarten“ ^{A,B,D,G,H,L,M} € 11,00

Eine Auswahl himmlischer Desserts aus unserer Pâtisserie

Dessert selection from our Pâtisserie

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

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	

DESSERTS

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 savory 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, tangerine
or Swiss Chocolate*

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)

SNACKS RANG / BALCONY