

# Vorspeisen

## Starters

### *„Wenn der Fisch im Bier schwimmt“*

Salat vom Hering mit Dunkelbier und Kräutern,  
eingelegten Radieschen und Algen

*herring salad with dark beer, herbs, pickled radish and algae*

8,50 €

### *„Altes ganz neu auf den Teller“*

Blutwurst-Ravioli an Meerrettichschaum  
und Sauerkraut

*blackpudding ravioli with horseradish foam and sauerkraut*

9,50 €

### *„Wenn die Seele wieder bunt denkt“*

Salat aus dem Garten mit Ziegenkäse und  
hausgemachtem Kürbiskerndressing

*salad with goat cheese and housemade pumpkinseed dressing  
- wahlweise vegan -*

11,50 €

### *„Surf & Turf Modern Art“*

Rinderfilet und Black Tiger Garnele mit  
Rote Bete, Brokkoli und Raucharoma

*beef filet and black tiger prawn with beetroot, broccoli and smoke aroma*

14,00 €

# Suppen

## *Soups*

*„Bei Oma lecker, doch hier noch besser“*

Passierte Linsensuppe mit saurer Sahne  
und süßem Apfel

*lentil soup with sour cream and sweet apple*  
*- wahlweise vegan -*

6,50 €

*„Alles klar und doch so lecker“*

Consommé von der Strauchtomate  
mit Basilikumnocken

*grape tomato consommé with basil can*  
*-vegan-*

6,50 €

*„Nichts als ein Kohlkopf mit orientalischer Bildung“*

Blumenkohlsuppe mit Safran und Zitrone

*cauliflower soup with saffron and lemon*

7,50 €

*„Consommé, denn Fond war gestern“*

Rinderconsommé mit Pilzravioli

*beef consommé with mushroom ravioli*

7,50 €

# Hauptgerichte

*Main courses*

## Fleisch

*Meat*

### *„Rom im Federkleid“*

Maispouardenbrust “numidischer Art“ an Zwiebelkonfit,  
geschwenkter Paprika und Kartoffelcreme

*corn poulard with onion confit,  
capsicums and potato cream*

17,00 €

### *„Auf die Backe, fertig, los!“*

Duett von Kalbsbacke und Kalbsniere an Sojasauce,  
Honig-Wurzelgemüse und Kartoffelcreme

*calf cheek and calf kidney with sojasauce,  
honey-root vegetable and potato cream*

21,00 €

### *„Tierisch Irisch“*

Lammrücken mit Gewürzsauce,  
Apfel-Lauchgemüse und Tomatenrisotto

*saddle of lamb with spicesauce,  
apple-leek and tomato risotto*

21,00 €

***„Von den Argentinischen Weiden“***

Rumpsteak *oder* Rinderfilet an  
mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln  
*rumpsteak or beef filet with mediterranean vegetables and roasted potatoes*

200g Rumpsteak 26,00 €

200g Rinderfilet 30,00 €

***„Was für die schlanke Linie“***

Drei Rinderfilet Mignon mit gebratenem Gemüse,  
kleinem Salat mit Kürbiskernöl und Balsamico  
*three beef filet mignon with vegetables,  
small salad with pumpkinseed oil and balsamico*

28,00 €

**Fisch**

*Fish*

***„Frisch-Fisch vom Seeliger Hof“***

Lachsforelle an gebratenem Gemüse,  
konfierten Tomaten und Schwenkkartoffeln  
*salmon trout with vegetables,  
tomatoes and potatoes tossed in butter*

22,00 €

***„In schnellen Wasser ist gut Fische fangen“***

Kabeljaufilet an Tomatensalsa,  
Staudensellerie und roten Linsen  
*cod filet with tomato salsa,  
celery and red lentils*

22,00 €

# Vegetarisch – Vegan

*Vegetarian – Vegan*

## *„Verführung auf Italienisch“*

Weißweinrisotto mit sautierten Pilzen, konfierten Tomaten  
und Peccorino

*white wine risotto with mushrooms, tomatoes and peccorino*  
*- wahlweise vegan-*

9,50 €

## *„Little India“*

Gemüse-Curry mit Kokos und Ananas  
an Duftreis

*vegetable-curry with coconut, pineapple and rice*  
*- vegan -*

10,50 €

## *„Japanische Seide aus der Pfanne“*

Gebatener Tofu mit scharfem Gemüse,  
gegrillten Kirschtomaten und Ingwer

*fried tofu with spicy vegetables, cherry tomatoes and ginger*  
*- vegan -*

9,50 €

## *„amiamo la pasta“*

Ravioli mit Gemüse-Pilzfüllung an aromatisierter Butter  
mit Wildkräutersalat und Pesto

*ravioli with mushroom filling, flavoured butter, salad and pesto*

12,50 €

# Dessert

## *Dessert*

***„Miami Vice ist nicht nur eine Serie!“***

Geeister Cocktail - Piña Colada trifft Strawberry Daiquiri  
*frappé cocktail - Piña Colada meets Strawberry Daiquiri*

9,50 €

***“Best of Schoko”***

Schokoladenbrownie mit Nüssen,  
einer Kugel Vanilleeis und Salzkaramell  
*chocolate brownie with nuts, vanilla ice cream and salt caramel*

7,50 €

***„Ein Stück Kuchen geht noch, oder?“***

Cheesecake – Eis mit Biskuit und verschiedenen Früchten  
*cheesecake – ice cream with bisquit and fruits*

8,50 €

***„Was für eine Schnitte auf dem Teller“***

Süße Polenta mit gedünstetem Apfel und  
einer Kugel Himbeersorbet  
*sweet polenta, steamed apple and raspberry sorbet*  
*-vegan-*

8,50 €

***„Ein Stück Karibik“***

Kokos Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Honigmelone  
*coconut panna cotta with fruit glaze and honey melon*  
*-vegan-*

7,50 €