

A b e n d k a r t e

Carpaccio vom erlesenen Biorind-Tafelspitz,
mariniert mit einer würzigen Wildkräuter-„Salsa verde“ und Nüssen

€ 13,-

Cremige Spargel Panna-cotta mit kurz gebratenen Jacobsmuscheln

€ 14,-

Dünn geschnittenes, rohes Thunfischfilet mit einer herzhaften Paprika-Senfsauce
und grünem Pfeffer mariniert

€ 13,50

Sizilianisches, geeistes Mandelsüppchen mit Melone
und geräucherten Garnelen verfeinert

€ 9,-

Südtiroler Käsenockerln in Salzeibutter gebraten,
serviert auf cremigem Brennesselspinat

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Rigatoni (Nudeln)

mit herzhafter „Pata negra“ Bratwurst, Pfifferlingen und Strauchtomaten

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Rosa gebratenes Filet vom Irischen Ochsen mit Sauerkirschen und Parmaschinken in einer
leichten Marsalasaucе, dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Kurz gebratenes Filet vom Mecklenburger Weidelamm auf geschmolzenem Ziegenkäse,
dazu Broccoliröschen

€ 30,-

Zarte Maispoulardenbrust in der Parmesan-Eihülle gebraten,
serviert auf einem cremigen Spinatsalat und eingelegtem Beelitzer Spargel

€ 29,-

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rhabarber und Zwiebeln in einer milden Grappasauce,
aromatisiert mit frischer Vanille, dazu gebratene Polenta

€ 28,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!
Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !
(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)