

**FREITAG & SAMSTAG**

# LUNCH

**BONITO-EISCREME**

*Feines vom Schwein aus Potsdam, Brühe, Shiitake & Kombu*

**GRÜNE BUCHEL**

*Wildkräuter und Weinbergschnecken*

**NAGELROCHEN KÖNIGSBERGER ART**

*Spinat, Salzzitrone und Kapern*

**»LAMM VOM GUTSHOF POLTING«**

*Kerbelrübe, Sonnenblumenkerne und Majoran*

**CHEDDAR**

*Auster, Pumpernickel und Schalotten*

**ODER**

**ORANGENBLÜTE**

*Mohrrübe und Sherry*

Menü **3** | 50 €    **4** | 65 €    **5** | 80 €

Weinbegleitung (0,1 l/Glas) 10 €

FRIDAY & SATURDAY

# LUNCH

## BONITO ICE-CREAM

*finest of pork from Potsdam, broth, shiitake & kombu*

## WARM YEAST DUMPLING

*greened with wild herbs and Burgundy snails*

## THORNBAC RAY KÖNIGSBERGER STYLE

*spinach, salted lemon and capers*

## »LAMB FROM POLTING FARM«

*parsnip chervil, sunflower seeds and marjoram*

## CHEDDAR

*oyster, pumpernickel and shallots*

OR

## ORANGE BLOSSOM

*carrot and sherry*

menu 3 | 50 € 4 | 65 € 5 | 80 €

wine pairing (0.1 l/glass) 10 €

**FREITAG & SAMSTAG**

# VEGGIE LUNCH

## **KÜRBISKERN-EISCREME**

*Feines vom Kürbis, Shiitake & Kombu*

## **GRÜNE BUCHEL**

*Wildkräuter, Bohnen und Miso*

## **SCHWARZKOHL**

*Birne und fermentierter Zuckerhut*

## **»GEMÜSE VOM BERLINER WOCHENMARKT«**

*Kerbelrübe, Sonnenblumenkerne und Majoran*

## **CHEDDAR**

*ingelegtes Austernkraut, Pumpernickel und Schalotten*

## **ODER**

## **ORANGENBLÜTE**

*Mohrrübe und Sherry*

Menü **3** | 45 €    **4** | 58 €    **5** | 70 €

Weinbegleitung (0,1 l/Glas) 10 €

FRIDAY & SATURDAY

# VEGGIE LUNCH

**PUMPKIN SEED ICE-CREAM**

*finest of pumpkin, shiitake & kombu*

**WARM YEAST DUMPLING**

*greened with wild herbs, beans and miso*

**PALM TREE KALE**

*pear and fermented sugar loaf*

**»VEGETABLES FROM BERLIN WEEKLY MARKET«**

*parsnip chervil, sunflower seeds and marjoram*

**CHEDDAR**

*pickled oysterplant, pumpernickel and shallots*

OR

**ORANGE BLOSSOM**

*carrot and sherry*

menu **3** | 45 €    **4** | 58 €    **5** | 70 €

wine pairing (0.1 l/glass)    10 €