

FREITAG & SAMSTAG

LUNCH

RÖSTZWIEBEL-EISCREME

Kaviarschmand & Kartoffel

WINZERABEND

Maronen, Sauerteig, Trauben und Blätterkohl

FEINE KALBSKUTTELN

Räucheraal, Meerrettich und weiße Wurzeln

»BEEFSTEAK CAFÉ DE PARIS«

Black Angus Rind, Gemüse der Saison & Kaffeejus

CHEDDAR

Auster, Pumpernickel & Schnittlauch

ODER

VERDEJO

Schieferstück, exotische Früchte, Zitrus und Fenchel

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

Weinbegleitung (0,1 l/Glas) 10 €

FRIDAY & SATURDAY

LUNCH

ROASTED ONION ICE-CREAM

caviar & potato

VINTNER EVENING

chestnuts, sourdough, grapes and brussel sprouts

FINE VEAL TRIPE

smoked eel, horseradish and white roots

»BEEFSTEAK CAFÉ DE PARIS«

Black Angus beef, seasonal vegetables & coffee gravy

CHEDDAR

oyster, pumpernickel & chive

OR

VERDEJO

slate, tropical fruits, citric and fennel

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

wine pairing (0.1 l/glass) 10 €

FREITAG & SAMSTAG

VEGI LUNCH

RÖSTZWIEBEL-EISCREME

Kaviar des Feldes & Kartoffel

WINZERABEND

Maronen, Sauerteig, Trauben und Blätterkohl

FALSCHER KUTTELN

Soba Nudeln, Meerrettich und weiße Wurzeln

»GEMÜSEBÜNDEL«

vom Berliner Wochenmarkt, Paprika & Kaffeejus

CHEDDAR

ingelegtes Austernkraut, Pumpernickel und Schnittlauch

ODER

VERDEJO

Schieferstück, exotische Früchte, Zitrus und Fenchel

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

Weinbegleitung (0,1 l/Glas) 10 €

FRIDAY & SATURDAY

VEGGIE LUNCH

ROASTED ONION ICE-CREAM

caviar from the field & potato

VINTNER EVENING

chestnuts, sourdough, grapes and brussel sprouts

WRONG TRIPE

soba noodles, horseradish and white roots

»BUNDLE OF VEGETABLES«

from Berlin weekly market, red bell pepper & coffee gravy

CHEDDAR

pickled oysterplant, pumpernickel & chive

OR

VERDEJO

slate, tropical fruits, citric and fennel

menu 3 | 45 € 4 | 58 € 5 | 70 €

wine pairing (0.1 l/glass) 10 €