

MENÜ

RÖSTZWIEBEL-EISCREME

Kaviarschmand & Kartoffel

WINZERABEND

Maronen, Sauerteig, Trauben und Blätterkohl

KAISERGRANAT

*Corailcreme, Radieschenschoten, Schild-Ampfer
& Aloe Vera*

FEINE KALBSKUTTELN

Räucheraal, Meerrettich und weiße Wurzeln

TAUBENAGNOLOTTI

Brühe, Taubenschinken & Schalotten

»BEEFSTEAK CAFÉ DE PARIS«

Black Angus Rind, Gemüse der Saison & Kaffeejus

SÜBE GANS

Mandarine und Sake

CHEDDAR

Auster, Pumpernickel & Schnittlauch

&

VERDEJO

Schieferstück, exotische Früchte, Zitrus und Fenchel

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l 15 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l 22 €

alkoholfrei pro Glas 0,1 l 9,50 €

MENU

ROASTED ONION ICE-CREAM

caviar & potato

VINTNER EVENING

chestnuts, sourdough, grapes and brussel sprouts

LANGOUSTINE

*coral cream, radish pods, shield leaf sorrel
& aloe vera*

FINE VEAL TRIPE

smoked eel, horseradish and white roots

PIGEON AGNOLOTTI

broth, pigeon ham & shallots

»BEEFSTEAK CAFÉ DE PARIS«

Black Angus beef, seasonal vegetables & coffee gravy

SWEET GOOSE

mandarin and sake

CHEDDAR

oyster, pumpernickel & chive

&

VERDEJO

slate, tropical fruits, citric and fennel

Our menus will be served per table.

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

wine pairing by the glass 0.1 l

15 €

cellar pairing by the glass 0.1 l

22 €

non alcoholic by the glass 0.1 l

9,50 €

VEGETARISCH

RÖSTZWIEBEL-EISCREME

Kaviar des Feldes & Kartoffel

WINZERABEND

Maronen, Sauerteig, Trauben und Blätterkohl

EINGELEGTER TOFU

Radieschenschoten, Schild-Ampfer & Aloe Vera

FALSCHER KUTTELN

Soba Nudeln, Meerrettich und weiße Wurzeln

PARMESANAGNOLOTTI

Brühe, Sellerie & Schalotten

»GEMÜSEBÜNDEL«

vom Berliner Wochenmarkt, Paprika & Kaffeejus

ORANGENBLÜTE

Mohrrübe und Sherry

CHEDDAR

*ingelegtes Austernkraut, Pumpernickel
& Schnittlauch*

&

VERDEJO

Schieferstück, exotische Früchte, Zitrus und Fenchel

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l 15 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l 22 €

alkoholfrei pro Glas 0,1 l 9,50 €

VEGETARIAN

ROASTED ONION ICE-CREAM

caviar from the field & potato

VINTNER EVENING

chestnuts, sourdough, grapes and brussel sprouts

PICKLED TOFU

radish pods, shield leaf sorrel & aloe vera

WRONG TRIPE

soba noodles, horseradish and white roots

PARMESAN AGNOLOTTI

broth, celeriac & shallots

»BUNDLE OF VEGETABLES«

from Berlin weekly market, red bell pepper & coffee gravy

ORANGE BLOSSOM

carrot and sherry

CHEDDAR

pickled oysterplant, pumpernickel & chive

&

VERDEJO

slate, tropical fruits, citric and fennel

Our menus will be served per table.

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

wine pairing by the glass 0.1 l

15 €

cellar pairing by the glass 0.1 l

22 €

non alcoholic by the glass 0.1 l

9,50 €