

# MENÜ

## BONITO-EISCREME

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

## GRÜNE BUCHEL

*Wildkräuter und Weinbergschnecken*

## HEILBUTT-TATAR

*Grünkohl und Birne*

## FEINE KALBSKUTTELN

*Räucheraal, Meerrettich &  
weiße Wurzeln*

## NAGELROCHEN KÖNIGSBERGER ART

*Spinat, Salzzitrone und Kapern*

## »LAMM VOM GUTSHOF POLTING«

*Kerbelrübe, Sonnenblumenkerne und Majoran*

## ORANGENBLÜTE

*Mobrrübe und Sherry*

## CHEDDAR

*Auster, Pumpernickel und Schalotten*

&

## WILDER KAKAO AUS BOLIVIEN

*und Maulwurfshügel*

*Unsere Menüs servieren wir tischweise.*

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l

12 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l

22 €

alkoholfrei pro Glas 0,1 l

7,90 €

# MENU

## **BONITO ICE-CREAM**

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

## **WARM YEAST DUMPLING**

*greened with wild herbs and Burgundy snails*

## **HALIBUT TATAR**

*kale and pear*

## **FINE VEAL TRIPE**

*smoked eel, horseradish &  
white roots*

## **THORNBAC RAY KÖNIGSBERGER STYLE**

*spinach, salted lemon and capers*

## **»LAMB FROM POLTING FARM«**

*parsnip chervil, sunflower seeds and marjoram*

## **ORANGE BLOSSOM**

*carrot and sherry*

## **CHEDDAR**

*oyster, pumpernickel and shallots*

*&*

## **WILD COCOA FROM BOLIVIA**

*and Molehill*

*Our menus will be served per table.*

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

*wine pairing by the glass 0.1 l*

12 €

*cellar pairing by the glass 0.1 l*

22 €

# VEGETARISCH

## **KÜRBISKERN-EISCREME**

*Feines vom Kürbis, Shiitake & Kombu*

## **GRÜNE BUCHEL**

*Wildkräuter, Bohnen und Miso*

## **SCHWARZKOHL**

*Birne und fermentierter Zuckerhut*

## **FALSCH KUTTeln**

*Buchweizen, Meerrettich & weiße Wurzeln*

## **SPINAT KÖNIGSBERGER ART**

*Salzitrone, gelbe Bete und Kapern*

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

*Kerbelrübe, Sonnenblumenkerne und Majoran*

## **ORANGENBLÜTE**

*Mohrrübe und Sherry*

## **CHEDDAR**

*ingelegtes Austernkraut, Pumpernickel und Schalotten*

*&*

## **WILDER KAKAO AUS BOLIVIEN**

*und Maulwurfshügel*

*Unsere Menüs servieren wir tischweise.*

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l

12 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l

22 €

# VEGETARIAN

## **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*

## **WRONG TRIPE**

*buckwheat, horseradish & white roots*

## **SPINACH KÖNIGSBERGER STYLE**

*salted lemon, yellow beets and capers*

## **»VEGETABLES FROM BERLIN WEEKLY MARKET«**

*parsnip chervil, sunflower seeds and marjoram*

## **ORANGE BLOSSOM**

*carrot and sherry*

## **CHEDDAR**

*pickled oysterplant, pumpernickel and shallots*

*&*

## **WILD COCOA FROM BOLIVIA**

*and Molehill*

*Our menus will be served per table.*

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

*wine pairing by the glass 0.1 l*

12 €

*cellar pairing by the glass 0.1 l*

22 €