

Vorspeisen und Suppen

Pfifferlingsrahmsuppe mit krossem Speck und Schnittlauch-Öl	€ 11,50
Rindercarpaccio mit Senfcrème, Pinienkernen und Rucola	€ 21,50
Großer gemischter Salat an Hausdressing mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Kernen und Croûtons	€ 18,50
Caesar Salad mit Sardellen-Parmesan-Ei-Dressing dazu Croûtons und gebratene Hähnchenbruststreifen	€ 19,50
Vorspeise oder Suppe aus dem Tagesmenü	€ 12,50

Hauptgerichte

Kalbsleber „Berliner Art“ an Portweinsauce mit Aprikosen und Pinienkernen dazu gerührte Polenta	€ 33,50
Ochsenbacke geschmort an Portweinsauce dazu Pfifferlinge und Kartoffelpüree	€ 38,50
Nackensteak vom brasilianischen Rind mit BBQ-Sauce, Pommes frites und Coleslaw	€ 42,50
Schollenfilet „Finkenwerder“ mit Speckstippe, sautiertem Spitzkohl und Bratkartoffeln	€ 31,50
Zanderfilet gebraten an Weißweinsauce mit Blutwurst auf Buttererbsen und Rote-Bete-Püree	€ 34,50
Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü	€ 32,50
Fischhauptgang aus dem Tagesmenü	€ 31,50

Erläuterung zu Allergenen und Zusatzstoffen
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*

Vegetarische Hauptgerichte

Pappardelle in Rahmsauce dazu getrocknete Tomate und geblämmter Ziegenkäse	€ 22,50
Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm dazu ein kleiner gemischter Salat	€ 23,50
Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü	€ 27,50

Dessert

Zweierlei Sorbet mit Prosecco	€ 11,50
Belgische Waffeln mit Waldfruchtkompott an Vanilleeis	€ 12,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern an hausgemachtem Pfirsichkompott und Vanillesauce	€ 13,50
Dessert aus dem Tagesmenü	€ 11,50

Erläuterung zu Allergenen und Zusatzstoffen
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.