

dinner



Valentine's Day 2025

Welcome to Michelberger Restaurant. With our team, local farmers, hunters, producers and our food forest in the spreewald we create a menu that invites you to simply have a good time together.

our sourdough bread & butter

savoy croquette, apple, paprika,
lemon, comté

zander crudo, kimchi, kumquat

fried portobello, gremolata, black trumpet

yellow beet broth, turmeric, miso

flat iron steak, salsify, berliner blau,
black pepper

or

sunchoke, black garlic, salted lemon,
swiss chard

with

smoked mash potato, brown butter

brassicas, herb gastrique

mayan red chocolate fondant, red beet,
blood orange

7 5

all prices are in euro

VAT is included

please be aware that some items on the menu contain gluten, shellfish, eggs, fish, peanut, soy, lactose/dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin and molluscs. for more detailed dietary information, please ask a member of staff.

Abendessen



Valentinstag 2025

Willkommen im Michelberger Restaurant. Mit unserem Team, den Landwirten, Jägern, Erzeugern aus der Region und unserem Nahrungswald im Spreewald, gestalten wir ein Menu, das Euch einlädt, eine gute Zeit miteinander zu verbringen.

unser Sauerteigbrot & Butter

Wirsing Krokette, Apfel, Paprika,
Zitrone, Comté

Zander Crudo, Kimchi, Kumquat

gebackener Portobello, Gremolata, Totentrompete

gelbe Bete Brühe, Kurkuma, Miso

Flat Iron Steak, Schwarzwurzel, Berliner Blau,
schwarzer Pfeffer

oder

Topinambur, schwarzer Knoblauch, Salzzitrone,
Mangold

mit

geräuchertes Kartoffelpüree, braune Butter

Kohlgemüse, Kräutergastrique

Mayan red Schokoladenfondant, rote Bete
Blutorange

7 5

Alle Preise in Euro

Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupine und Weichtiere enthalten können. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.