

dinner



Tuesday-Saturday from 6pm

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.

menu carte blanche..... 5 5

our sourdough bread & butter..... 5

beetroots, sunflower seed tahini, parsley,
hazelnut dukkah..... 1 0

bitter salad, orange, walnuts, goat's gouda..... 1 1

game arancini, chives, horseradish..... 1 3

buffalo mozzarella, miso, radish, chili..... 1 5

sunchokes, salted lemon, black garlic,
swiss chard..... 2 1

ricotta gnocchi, saffron, black olive, navet,
marjoram..... 2 3

beef shoulder, kale, "Berliner Blau", salsify,
pepper sauce..... 3 2

sides:
smoked mashed potato..... 7

braised carrots, buckwheat, dill..... 6

choice of cheese, flowering quince, honey (serving 40g)..... 7

Comté

Mulberry

Friesisch Blue

cheese plate..... 1 9

pear sorbet, anis syrup..... 5

add michelberger mountain..... 4

panna cotta, pistachio, coffee, bergamot..... 1 3

dark chocolate mousse,
bitter almond ice cream, satsuma..... 1 3

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



Dienstag-Samstag ab 18 Uhr

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

Menu Carte blanche..... 5 5

unser Sauerteigbrot & Butter..... 5

rote Bete, Sonnenblumenkern-Tahini, Petersilie,
Haselnuss-Dukkah..... 1 0

Bittersalat, Orange, Walnüsse, Ziegengouda..... 1 1

Wild Arancini, Schnittlauch, Meerrettich..... 1 3

Büffelmozzarella, Miso, Rettich, Chili..... 1 5

Topinambur, Salzzitrone, schwarzer Knoblauch,
Mangold..... 2 1

Ricotta-Gnocchi, Safran, schwarze Olive, Rübchen,
Majoran..... 2 3

Rinderschulter, Grünkohl, "Berliner Blau",
Schwarzwurzel, Pfeffersauce..... 3 2

Beilagen:
geräuchertes Kartoffelpüree..... 7

geschmorte Karotten, Buchweizen, Dill..... 6

Käse nach Wahl, Zwergquitte, Honig (je 40g)..... 7

Comté

Mulberry

Friesisch Blue

Käseplatte..... 1 9

Birnen Sorbet, Anissirup..... 5

mit Michelberger Berg..... 4

Panna Cotta, Pistazie, Kaffee, Bergamotte..... 1 3

dunkles Schokoladenmousse,
Bittermandel Eis, Satsuma..... 1 3

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.