

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

chicory, cedro lemon, fried bread, herbs..... 1 0

fried goat cheese, walnut, sour cherry,
black garlic..... 1 6

green asparagus, sauce gribiche, mangalitza coppa..... 1 8

buffalo ricotta gnocchi, peas, spinach,
whey sauce..... 2 2

salt-baked celeriac, berbere spice, wild garlic,
black trumpets, dates..... 2 3

salt marsh lamb, merguez, goat's cheese,
grilled tropea onion..... 3 4

sides:
baby potatoes, herb butter..... 7

runner beans, garlic, sumac..... 7

choice of cheese, prune and raisin chutney (serving 40g)..... 7
comté
mulberry
friesisch blue

cheese plate..... 1 9

beetroot sorbet, woodruff,
blackcurrant wood oil..... 6
add woodruff liquor..... 4

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

dark chocolate and pumpkin seed frangipane,
mascarpone, apple..... 1 4

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

Chicorée, Cedro-Zitrone, gebratenes Brot, Kräuter..... 1 0

Frittierter Ziegenkäse, Walnuss, Sauerkirsche,
schwarzer Knoblauch..... 1 6

grüner Spargel, Sauce Gribiche, Coppa Mangalitza..... 1 8

Büffelricotta-Gnocchi, Erbsen, Spinat,
Molkesauce..... 2 2

Ofengebackener Knollensellerie, Berberegewürz,
Bärlauch, Totentrompeten, Dattel..... 2 3

Saltzwiesenlamm, Merguez, Ziegenkäse,
gegrillte Tropea-Zwiebeln..... 3 4

Beilagen:
Drillinge, Kräuterbutter..... 7

Stangenbohnen, Knoblauch, Sumach..... 7

Käse nach Wahl, Pflaumen-Rosinen-Chutney (je 40g)..... 7
Comté
Mulberry
Friesisch Blue

Käseplatte..... 1 9

Rote Bete Sorbet, Waldmeister,
schwarze Johannisbeerholzöl..... 6
mit Waldmeisterlikör..... 4

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

Kürbiskern-Frangipane mit dunkler Schokolade,
Mascarpone, Apfel..... 1 4

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.