



dinner

Tuesday-Saturday from 5.30pm

Our food draws inspiration from a rich culinary landscape North, South, East and West of Berlin. Based on old recipes, being passed down through generations, we're bringing shared roots, flavours and stories from different regions of Central Europe to the table.

menu carte blanche	5 5
our sourdough bread & butter	5
sauerbraten croquettes rye red cabbage	8
celeriac broth potato horseradish either with duck fat or raw mustard oil	9
leek salad apple hazelnut	1 1
flambéed ham hock terrine gherkin wholegrain mustard	1 3
oven beets pointed cabbage green lentils baked buckwheat	2 1
creamed mushroom caramelised onion toasted yeast & parsley root	2 3
grilled deer pepper sauce roasted bread lard	3 2
<i>sides:</i>	
silesian dumpling brown butter	7
sauerkraut pear black currant wood	7
oven baked Baruther-Urstromtaler garlic MXPSM mountain (takes 20minutes)	1 4
berta Gut Ogrosen friesisch blue Backensholzer Hof mulberry Urstromkäse red gooseberry	1 9
buttermilk ice cream salted lemon	6
chocolate cake sour cherry sorbet & liqueur	1 1
soufflé potato quark linseed oil (takes 20minutes)	1 3

we can only accept card payments

for cash payments, please head to our reception desk

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 17:30 Uhr

Unsere Küche ist inspiriert von der kulinarischen Vielfalt im Norden, Süden, Osten und Westen von Berlin. Auf Grundlage alter, über Generationen weitergegebener Rezepte bringen wir gemeinsame Wurzeln, Aromen und Geschichten aus verschiedenen Teilen Mitteleuropas auf die Tische.

Menu Carte blanche	5 5
unser Sauerteigbrot & Butter	5
Sauerbraten-Kroketten Roggen Rotkohl	8
Selleriebrühe Kartoffel Meerrettich entweder mit Entenfett oder Senfrohöl	9
Lauchsalat Apfel Haselnuss	1 1
geflamte Eisbeinterrine Essiggurke grober Senf	1 3
Ofenbete Spitzkohl grüne Linsen gebackener Buchweizen	2 1
Rahmpilz geschmolzene Zwiebel geröstete Hefe & Wurzelpetersilie	2 3
gegrilltes Hirschpfeffer geröstetes Brot Speck	3 2
<i>Beilagen:</i>	
schlesische Klöße braune Butter	7
Sauerkraut Birne Johannisbeerholz	7
Ofen gebackener Baruther-Urstromtaler Knoblauch MXPSM Berg (20 Minuten)	1 4
Berta Gut Ogrosen Friesisch Blue Backensholzer Hof Mulberry Urstromkäse Rote Stachelbeere	1 9
Dickmilcheiscreme salzige Zitrone	6
Schokoladentorte Sauerkirschsorbet- und Likör	1 1
Soufflé Kartoffel Quark Leinöl (20 Minuten)	1 3

Wir können im Restaurant nur Kartenzahlungen akzeptieren.

Barzahlungen bitte an unserer Rezeption vornehmen.

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.