



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	6
layered salad leek apple hazelnut	1 1
vegetable broth spinach green asparagus noodles raw mustard oil	1 1
hoppelpoppel slice crispy potato egg onion bacon gherkin parsley	1 2
marinated fresh goat's cheese herbs blossom extract walnut	1 4
creamed mushroom caramelised onion toasted yeast & parsley root	2 3
white asparagus herb crust camelina oil gewürztraminer vinegar	2 5
stuffed roast chicken stuffed with: carrot king oyster mushroom raisins	2 8
<i>sides:</i>	
baked millet	7
sauerkraut apple black currant wood	7
berta <small>Gut Ogrofen</small> friesisch blue <small>Backensholzer Hof</small> mulberry <small>Urstromkäse</small> apple chutney	1 9
green rhubarb sorbet sorrel	6
chocolate cake sour cherry sorbet & liqueur	1 2
strawberries with cold milk meadowsweet sugar	1 2

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	6
Schichtsalat Lauch Apfel Haselnuss	1 1
eine gute Gemüsebrühe Spinat grüner Spargel Nudeln Senfrohöl	1 1
Hoppelpoppelschnitte knusprige Kartoffel Ei Zwiebel Speck Gewürzgurke Petersilie	1 2
marinierter Ziegenfrischkäse Kräuter Blütenauszug Walnuss	1 4
Rahmpilz geschmolzene Zwiebel geröstete Hefe & Wurzelpetersilie	2 3
weisser Spargel Kräuterkruste Leindotteröl Gewürztraminer Essig	2 5
gefüllter Hühnerbraten gefüllt mit: Karotte Kräuterseitling Rosinen	2 8
<i>Beilagen:</i>	
gebackene Hirse	7
Sauerkraut Apfel Johannisbeerholz	7
Berta <small>Gut Ogrofen</small> Friesisch Blue <small>Backensholzer Hof</small> Mulberry <small>Urstromkäse</small> Apfelchutney	1 9
grünes Rhabarbersorbet Ampfer	6
Schokoladentorte Sauerkirschsorbet- und -likör	1 2
Erdbeeren mit kalter Milch Mädesüßzucker	1 2

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.