



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
jellied iced tomato broth	1 1
red pointed pepper raw tomato	
matjes warm crispy potato	1 2
onion sour cream dill	
marinated fresh goat's cheese	1 4
herbs blossom extract walnut	
krautwickel	2 2
green spelt smoke caraway	
warm summer vegetable salad	2 5
camelina oil gewürztraminer vinegar	
beef geschnetzeltes	2 8
cream champignon chive	
pulled plaice finkenwerder north sea shrimp	3 2
smoked bacon butter parsley	
sides:	
braised cucumber mustard seeds	7
potato mash brown butter	7
berta Gut Ogrosen friesisch blue Backensholzer Hof	1 9
mulberry Urstromkäse farm berries	
schwedenmilch ice cream salted lemon	6
wackelpudding	9
sour cherry cream woodruff	
träublesuchen	1 3
currants meringue short pastry	

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
gelierte Tomaten Kaltschale	1 1
rote Spitzpaprika rohe Tomate	
Matjes warme knusprige Kartoffel	1 2
Zwiebel saurer Rahm Dill	
marinierter Ziegenfrischkäse	1 4
Kräuter Blütenauszug Walnuss	
Krautwickel	2 2
Grünkern Rauch Kümmel	
warmer Sommer-Gemüsesalat	2 5
Leindotteröl Gewürztraminer Essig	
Geschnetzeltes vom Rind	2 8
Rahm Champignons Schnittlauch	
gezupfte Scholle Finkenwerder Nordseekrabbe	3 2
geräucherte Speckstippe Petersilie	
Beilagen:	
Schmorgurke Senfsaat	7
Kartoffelpüree braune Butter	7
Berta Gut Ogrosen Friesisch Blue Backensholzer Hof	1 9
Mulberry Urstromkäse Beeren vom Hof	
Schwedenmilcheiscreme salzige Zitrone	6
Wackelpudding	9
Sauerkirsche Sahne Waldmeister	
Träublesuchen	1 3
Johannisbeeren Meringue Mürbeteig	

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.