



## 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   |
| sweet & sour pumpkin   crunchy lentil salad          | 9   |
| jellied iced tomato broth                            | 1 1 |
| red pointed pepper   raw tomato                      |     |
| double baked pancake                                 | 1 2 |
| carrot   schmand   trout caviar                      |     |
| berlin breakfast                                     | 1 4 |
| katen ham   sourdough   sunny-side-up egg            |     |
| krautwickel                                          | 2 2 |
| green spelt   smoke   caraway                        |     |
| warm summer vegetable salad                          | 2 5 |
| camelina oil   gewürztraminer vinegar                |     |
| soft braised pork belly in red beer                  | 2 8 |
| apple   split pea   garlic                           |     |
| pulled plaice finkenwerder   north sea shrimp        | 3 2 |
| smoked bacon butter   parsley                        |     |
| sides:                                               |     |
| sauerkraut   pear   black currant wood               | 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   |
| süß-saurer Kürbis   knusprige Linsensalat            | 9   |
| gelierte Tomaten Kaltschale                          | 1 1 |
| rote Spitzpaprika   rohe Tomate                      |     |
| doppelt gebackener Eierkuchen                        | 1 2 |
| Möhre   Schmand   Forellenkaviar                     |     |
| Berliner Frühstück                                   | 1 4 |
| Katenschinken   Sauerteigbrot   Spiegelei            |     |
| Krautwickel                                          | 2 2 |
| Grünkern   Rauch   Kümmel                            |     |
| warmer Sommer-Gemüsesalat                            | 2 5 |
| Leindotteröl   Gewürztraminer Essig                  |     |
| weich geschmorter Schweinebauch in Rotbier           | 2 8 |
| Apfel   Schälerbse   Knoblauch                       |     |
| gezupfte Scholle Finkenwerder   Nordseekrabbe        | 3 2 |
| geräucherte Speckstippe   Petersilie                 |     |
| Beilagen:                                            |     |
| Sauerkraut   Birne   Johannisbeerholz                | 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.