



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
mushroom broth	1 1
chestnut parsley thyme	
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 blackcurrant wood	7
potato mash brown butter	7
berta Gut Ogrosen friesisch blue Backenscholzer Hof	1 9
mulberry Urstromkäse farm berries	
schwedenmilch ice cream salted lemon	6
wackelpudding	9
sour cherry cream woodruff	
buchtel damson hazelnut ice cream	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	6
süß-saurer Kürbis knusprige Linsensalat	9
Pilzbrühe	1 1
Esskastanie Petersilie Thymian	
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 Backenscholzer Hof	1 9
Mulberry Urstromkäse Beeren vom Hof	
Schwedenmilcheiscreme salzige Zitrone	6
Wackelpudding	9
Sauerkirsche Sahne Waldmeister	
Buchtel Zwetschge Haselnuss-Eis	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.