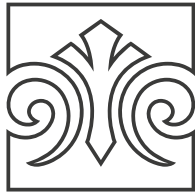




Menüs



Drei-Gänge-Menü I — ab 39,50 € pro Person

Zwiebelsuppe François

Käse-Croûtons

Alô, isch bin súper lækker!

Bio-Hühnchen

Endiviensalat-Gemüse / Morchelrahm /

Sellerie-Sahne-Kartoffelpüree

Serviert in bester Kikok-Qualität.

Zitrus-Pannacotta

Orangenote / frische Beeren

Die Orange gibt Ihnen den Kick!



Drei-Gänge-Menü II — ab 48,50 € pro Person

Rahmsuppe vom schwarzen oder roten Rettich

Trüffel / krosser Gutshofspeck

Schwarz oder rot: immer eine Frage der Jahreszeit.

Der schwarze Rettich ist recht unbekannt und so blieb auch über Jahre sein einzigartiger Geschmack verborgen. Wir haben ihn entdeckt und wollen Sie auch in den Genuss des leckeren Wurzelgemüses bringen! Selbstverständlich gilt das Gleiche auch für den roten Rettich.

Brandenburger Pfeffer-Ente aus dem Rohr

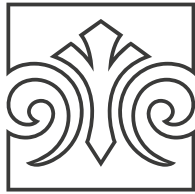
Honig-Pfeffer / Rotkohl mit Orange / hausgemachte Herzoginnen-Kartoffeln

Ente nach alter Tradition – so wie es sein muss.

Apfelschaumspeise »Berliner Luft«

Blaubeersauce

Schon mal in eine feine Wolke gebissen? Wir vermuten, dass ein Biss in unsere reinste Form der Berliner Luft nah herankommt.



Drei-Gänge-Menü III — ab 52,50 € pro Person

Salat von Mango und Avocado

Thunfisch im Sesam-Pfeffermantel

Unser Thunfisch wird für Sie von zwei Seiten kurzgebraten und Ihnen im Sesam-Pfeffermantel serviert. Ein Gedicht für jeden Kenner! In der Kombination mit Mango und Avocado wird der gewisse Frischekick garantiert.

Paderborner Maishähnchenschenkel, ohne Knochen

Kreuzkümmel / Sternanis / Zimt / Koriander / gelber Reis /
gebratenes junges Gemüse

Kikok-Qualität steht für eine langsame sowie artgerechte Aufzucht der Tiere und garantiert beste Qualität. Die Maishähnchenschenkel werden auf der Haut gebraten und entwickeln so ihren einzigartigen Geschmack.

Hausgemachter Käsekuchen

Lauwarm serviert

Hier werden noch Träume wahr: Großmutter's guter alter Käsekuchen gibt's auch bei uns! Dazu servieren wir Ihnen Kaffeespezialitäten des Hauses. Unsere Grand Madame »Gaggia« liefert Kaffee genuss in bester Form. #coffeelovers



Drei-Gänge-Menü IV — ab 64,50 € pro Person

Winterlicher Wildkräutersalat

Ziegenfrischkäse / Thymian-Honig / Granatapfelvinaigrette

Von Anfang an ein Klassiker! Schon immer bei uns. Schon immer lecker!

Frischer Havelzander

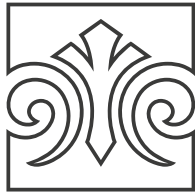
glaciertes Asia-Gemüse / aromatisierte Sojasauce /
Wasabi-Kartoffelpüree

Frischer Fang vom letzten Potsdamer Fischer begegnet der experimentelle Küche des asiatischen Raums, klassische Geschmäcker treffen aufregende Aromen.

Limetten-Buttermilch-Mousse

Honigmelonen-Rosmarin-Ragout / Koriander-Ingwer-Pesto

Sie lieben Überraschungen? Probieren Sie dieses Dessert und lassen Sie die unterschiedlichen Komponenten auf sich wirken. Es lohnt sich! #mussmanprobieren



Drei-Gänge-Menü V — ab 78,50 € pro Person

Argentinische Wildfanggarnele

Algensalat / Garnelenschaum

Scharf angebraten in Knoblauch-Peperoni. Hmm!

Rinderfilet in Premiumqualität

Sauce béarnaise / Marktgemüse / Paprika-Kartoffelpüree / Knoblauch

In bester Qualität – frisch aus der Pfanne – direkt auf Ihren Teller!

Rhabarber und Joghurtcreme

Johannisbeeren-Baiser

Achtung! Ich bin eine absolut süße Versuchung! #Sünde