



SPARGELCREME SUPPE

mit Croûton und Sauerkrautcreme

13€

TEGRILLTER SPARGEL

mit Eisbein vom Hallischen Schwein, Sauerkrautcreme und Hollandaise

23€

ENTRECÔTE

von der Bayrischen Färse, mind. 80 Tage am Knochen trockengereift

250 g / 47€

BELITZER SPARGEL

Klassisch gekocht oder in Butter gebraten

250g / 500g 14 / 25€

BEILAGEN

BADISCHE KRATZETE

LA RATTE KARTOFFELN

7€

BAYONNE SCHINKEN

PRAGER SCHINKEN

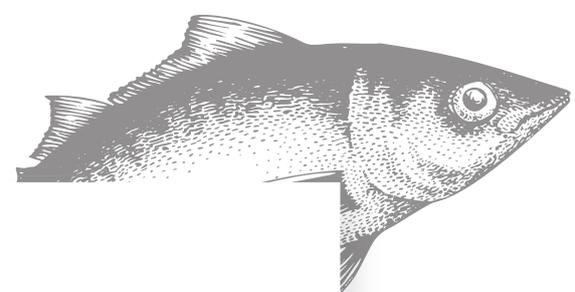
11€

SAUCEN

SAUCE HOLLANDAISE

NUSSBUTTER

4,50€



ROYAL BAERII

Baerii ist ein feinkörniger Kaviar der von der gleichnamigen Stör-Art „Acipenser Baerii“ gewonnen wird. Mit seinem würzigen Geschmack erfreut er vor allem erfahrene Kaviar-Liebhaber*innen. Seine große Beliebtheit in Gourmet-Kreisen verdankt er zudem seiner weichen Textur und Cremigkeit. Elegant, vielschichtig, sehr aromatisch. Unser Baerii ist perfekt für alle die intensiven Kaviar-Genuss bevorzugen.

15 Gramm
35€

30 Gramm
65€



IMPERIAL AUSLESE

Dieser Kaviar stammt vom Hybrid-Stör, der aus einer Kreuzung vom Acipenser Schrenkii und dem Huso Dauricus Stör hervorgeht. Er hat einen wunderbar leichten und raffiniert buttrigen Geschmack. Seine Färbung variiert von dunkel zu hellbraun, mit mittelgroßem bis großem Rogen. Imperial Auslese ist sicherlich der Inbegriff von außergewöhnlichem Kaviar.

15 Gramm
45€

30 Gramm
85€

Serviert mit Sauerteig Buchweizen Blinis und Crème Épaisse





SCHINKEN AUS BAYONNE

Schinken aus Bayonne oder Jambon de bayonne heißt Baskisch Ibaiona und zählt zu den traditionellen Spezialitäten in Südfrankreich. Als wunderbar zarter, süß duftender Schinken ist der Bayonne-Schinken eine der bekanntesten Spezialitäten der südwestfranzösischen Region Aquitaine.

11€/Portion

GEWÜRZGURKE AUS DEM SPREEWALD

knusprig frittiert und serviert mit einer Kräuter-Mayonnaise

Die Gewürzgurke aus dem Spreewald wird seit über 400 Jahren in Lübbenau angebaut. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands 1990 war die Spreewaldgurke eines der wenigen DDR-Produkte, die ohne Unterbrechung weiter erhältlich waren.

9€/Portion

PILZ CROQUETTES

mit einer Dijonnaise serviert

Die ersten Rezepte für Bitterballen sind um etwa 1830 in den Niederlanden entstanden. Damals wurden sie mit einem Magenbitter gereicht, daher der Name. Wer heutzutage eine „Bittergarnitur“ bestellt, bekommt die Bällchen meistens mit Senf serviert, dazu gehört obligatorisch ein Bier.

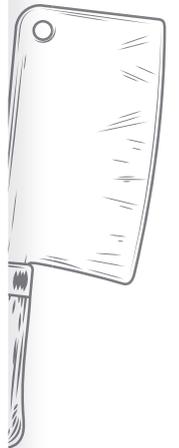
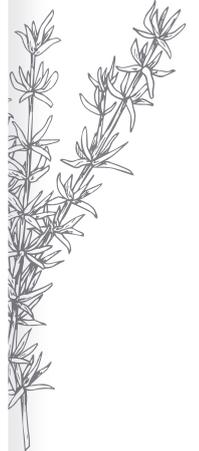
11€/Portion

BRETONISCHE ARTISCHOCKE

in Weißwein Sud gekocht, dazu reichen wir eine Schalotten Vinaigrette

Die ersten Rezepte für Bitterballen sind um etwa 1830 in den Niederlanden entstanden. Damals wurden sie mit einem Magenbitter gereicht, daher der Name. Wer heutzutage eine „Bittergarnitur“ bestellt, bekommt die Bällchen meistens mit Senf serviert, dazu gehört obligatorisch ein Bier.

15€/Portion





GILLARDEAU NR. 3

mit Chesterbrot, Zitrone und Essigschalotten

6,50€ /Stück

pochiert in einer Nage von Champagner,
auf sautiertem Spinat mit Sauce Hollandaise gratiniert

8,50€ /Stück



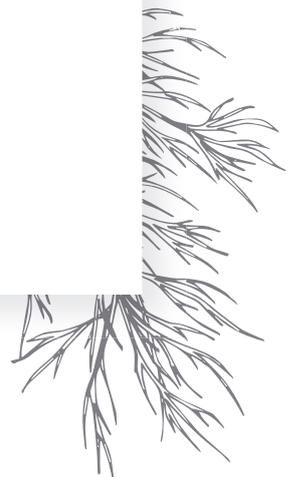
POGET NR.3

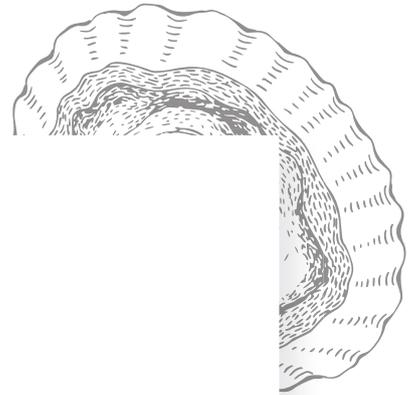
mit Chesterbrot, Zitrone und Essigschalotten

6€ /Stück

pochiert in einer Nage von Champagner,
auf sautiertem Spinat mit Sauce Hollandaise gratiniert

8€ /Stück





HUMMER-BISQUE

begleitet von gefüllten Fagottini Pasta-Täschchen
und aromatisierten Cherrytomaten

18€

CEVICHE VON DER BRANDENBURGER FORELLE

mit Fenchel-Staudensellerie Sud

14€



STEAK TATAR À LA WILHELM

unter einem Strohkartoffelnest, Sauce Hollandaise
und Piment d'Espelette aus dem Baskenland

21€ ALS VORSPEISE SERVIERT – 28€ ALS HAUPTGANG SERVIERT

TEGRILLTER CALAMARI

und Piment d'Espelette aus dem Baskenland

18€ ALS VORSPEISE SERVIERT – 29€ ALS HAUPTGANG SERVIERT



ALLGÄUER KASPRESSKNÖDEL

mit Erbsen, gegrillten, gepickelten Karotten und Wildkräutersalat

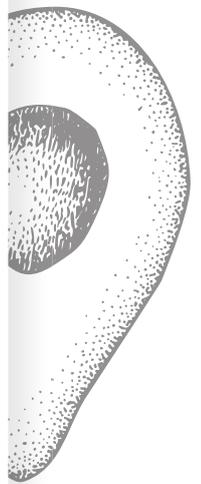
22€

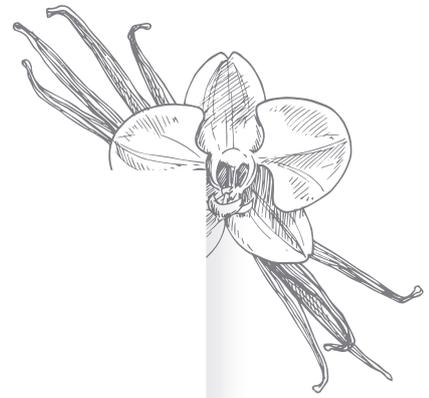
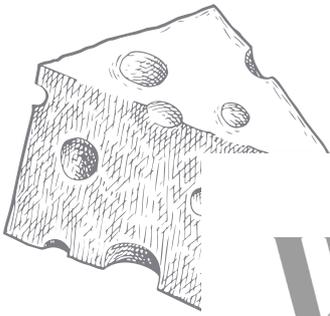


COQ AU VIN

Brandenburger Hahn in Rotwein geschmort, mit Perlwiebel und Speck garniert
und handgeschabte Spätzle vom Brett

28€





FONDANT AU CHOCOLAT

lauwarmer Schokoladenkuchen mit Flüssigem-Kern,
Fenchelpollen Sauerrahm-Eis und Sauerteig-Chip

14€

PINK CHAMPAGNER

Pink-Grapefruit-Sorbet mit Champagner Sabayone und Salbeicreme

14€

BABA AU RUM FLAMBÉ

5 Deutsche Käsesorten mit Tomaten Chutney und Früchtebrot

14€

