GILLARDEAU AUSTER NR. 3

mit Chesterbrot, Zitrone und Essigschalotten

5,50€ /Stück
30,00 € / 6 Stück

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

6,50€ /Stück

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€

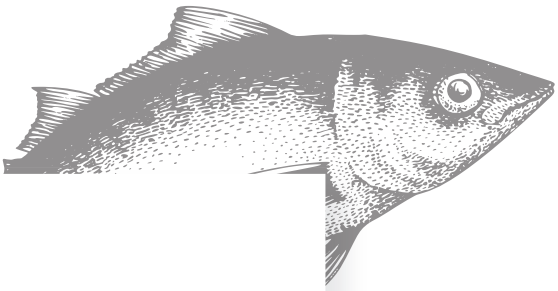
IMPERIAL AUSLESE

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



DEGUSTATIONSMENÜ

SOMMER EDITION

GEWÜRZGURKE AUS DEM SPREEWALD

knusprig frittiert und serviert
mit einer Kräuter-Mayonnaise

STEAK TATAR À LA WILHELM

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

BOUILLABAISSE

dazu Sauce Rouille und Crouton

ALLGÄUER KASPRESSKNÖDEL

mit Erbsen, gegrillten, gepickelten Karotten und Wildkräutersalat

GRAPEFRUIT CHAMPAGNER

pink-Grapefruit-Sorbet auf einer Salbeicreme
unter Champagner Sabayon

78€ / Person

WEINBEGLEITUNG

+37€ / Person

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

UNSERE KLASSIKER

OEUF COCOTTE
Ein in Rahm pochiertes Ei, Jungspinat,
Bayonner Schinken und Appenzeller

12€

HUMMER-BISQUE
begleitet von gefüllten Fagottini Pasta-Täschchen
und aromatisierten Cherrytomaten

18€

MAULTASCHEN
gefüllt mit Kräutern und Spinat in kräftiger Pilz-Consommé,
unter karamellisierten Schalotten aus der Bretagne

15€

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

FILET ROSSINI
gebratenes Kalbsfilet unter einer Scheibe Gänsestopfleber mit Trüffeljus
mit geschmorten Karotten und einem pfeffrigen Kartoffelgratin

48€

COQ AU VIN
Brandenburger Hahn in Rotwein geschmort, mit Perlzwiebel und Speck garniert
und handgeschabte Spätzle vom Brett

28€

SOMMERSPEZIALITÄTEN

GEMISCHTER SALAT
mit gepickeltem Gemüse und Tahini Dressing

11€

CEVICHE VON DER BRANDENBURGER FORELLE
mit Fenchel-Staudensellerie Sud

14€

WEINBERG-SCHNECKEN
mit Perlgraupenrisotto, geröstete Walnüsse
und schwarzem Knoblauch

19€

GEGRILLTER CALAMARI
auf Romesco Sauce mit wildem Brokkoli

18€ ALS VORSPEISE SERVIERT – 29€ ALS HAUPTGANG SERVIERT

MOULES-FRITES
Miesmuscheln im Weißwein-Gemüsesud pochiert,
serviert mit Pommes frites und einer Sauce-Rouile

29€

ALLGÄUER KASPRESSKNÖDEL
mit Erbsen, gegrillten, gepickelten Karotten und Wildkräutersalat

22€

ROULÉ AU PORC IBÉRICO
auf gebratenen Pfifferlingen, Kräutern und Rotwein Jus

27€

KALBSFILET

vom Deutschen Kalb

180g / 39€

ENTRECÔTE

Von der Bayrischen Färse
mind. 80 Tage am Knochen trockengereift

250g / 47€

BEILAGEN

HANDGESCHABTE SPÄTZLE VOM BRETT
PFEFFRIGES KARTOFFELGRATIN
GLACIERTE KAROTTEN
SAUTIERTER SPINAT
GEMISCHTER SALAT
POMMES FRITES
PFIFFERLINGE

7€ / pro Beilage

SAUCEN

TRÜFFELJUS

10€

JACOBS RINDERJUS

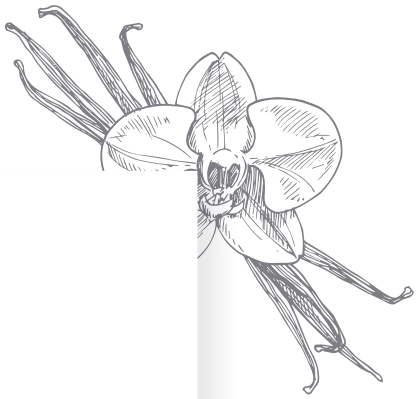
6,50€

SAUCE HOLLANDAISE

4,50€

CAFE DE PARIS BUTTER

4,50€



CRÈME BRÛLÉE

mit Tahiti -Vanille und Malaga-Eis

13€

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

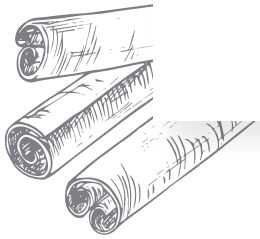
14€

BABA AU RUM FLAMBÉ

mit gegrillter Ananas, Vanille und Kokosnuss-Eis

14€

KÄSEAUSWAHL VOM BLOMEYER

5 Deutsche Käsesorten mit Tomaten Chutney und Früchtebrot

17€