

BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Geröstete Blumenkohlsuppe | Kerbel | Rapsöl
Roasted Cauliflower Soup | Chervil | Rapeseed Oil

oder / or

Bunter Wildkräutersalat | Salicornia | Cashew | Orangen Dressing
Colorful Wild Herb Salad | Pickleweed | Cashew | Orange Dressing

HAUPTGANG | MAIN

Geschmorte Kalbsbäckchen | Kartoffelpüree | Grüne Bohnen | Rotwein Jus
Braised Veal Cheeks | Potato Puree | Green Beans | Red Wine Sauce

oder / or

Gebratenes Lachsfilet | Kartoffel-Meerrettich Püree | Frühlingsgemüse | Zitronenschaum
Pan-Seared Salmon Fillet | Potato-Horseradish Puree | Spring Vegetables | Lemon Foam

oder / or

Tomaten Risotto | Parmesan | Basilikum | Ziegenkäse
Tomato Risotto | Parmigiano | Basil | Goat Cheese

DESSERT

Mango Sorbet | Himbeersauce | Melisse
Mango Sorbet | Raspberry Sauce | Lemon Balm

2 Gang | course 28

3 Gang | course 32

Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person
Incl. water and one coffee specialty per person

BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Lachstatar | Kräutersalat | Grüner Apfel | Limettendressing
Salmon tartare | herb salad | green apple | lime dressing

oder | or

Blumenkohlsuppe | Curry | Rapsöl
Cauliflower soup | curry | rapeseed oil

HAUPTGANG | MAIN

Doradenfilet | Aubergine | Fenchel | Tomate | Safransud
Gilthead fillet | eggplant | fennel | tomato | saffron stock

oder | or

Barbarie-Ente | Maronen Risotto | Vanille Karotten | Orange
Barbarie duck | chestnut risotto | vanilla carrots | orange

oder | or

Maronen Risotto | marinierte Birne | Französischer Brie | Trüffel
Chestnut risotto | marinated pear | French brie | truffle

DESSERT

Cheesecake | Kirsche
cheesecake | cherry

2 Gang | course 28

3 Gang | course 32

Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person
Incl. water and one coffee specialty per person

BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Grüne Erbsensuppe | Zuckerschoten | Minze | Crème Fraîche
Green pea soup | sugar snap peas | mint | crème fraîche

oder | or

Rinderfilet Carpaccio | leicht geräuchert | Wildkräuter | Pinienkerne | Edelpilze
Beef fillet carpaccio | lightly smoked | wild herbs | pine nuts | mushrooms

HAUPTGANG | MAIN

Kalbsmedaillon | Dijon-Senfkruste | Pastis Karotten | Gratin
Veal medallion | Dijon mustard crust | Pastis carrots | gratin

oder | or

Trüffel Ravioli | Frischkäse | Tomaten Confit | Petersiliensauce
Truffle ravioli | cream cheese | tomato confit | parsley sauce

oder | or

Doraden Royal Filet | Champagnerlinsen | Röstkartoffeln | Speckschaum
Royal sea bream fillet | champagne lentils | roasted potatoes | bacon foam

DESSERT

Schokoladen Fondant | eingelegte Kirschen | Pistazie
Chocolate fondant | marinated cherries | pistachio

2 Gang | course 28

3 Gang | course 32

Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person
Incl. water and one coffee specialty per person

BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Grüne Erbsensuppe | Zuckerschoten | Minze | Crème Fraîche
Green pea soup | sugar snap peas | mint | crème fraîche

oder | or

Rinderfilet Carpaccio | leicht geräuchert | Wildkräuter | Pinienkerne | Edelpilze
Beef fillet carpaccio | lightly smoked | wild herbs | pine nuts | mushrooms

HAUPTGANG | MAIN

Kalbsmedaillon | Dijon-Senfkruste | Pastis Karotten | Gratin
Veal medallion | Dijon mustard crust | Pastis carrots | gratin

oder | or

Trüffel Ravioli | Frischkäse | Tomaten Confit | Petersiliensauce
Truffle ravioli | cream cheese | tomato confit | parsley sauce

oder | or

Doraden Royal Filet | Champagnerlinsen | Röstkartoffeln | Speckschaum
Royal sea bream fillet | Champagne lentils | roasted potatoes | bacon foam

DESSERT

Schokoladen Fondant | eingelegte Kirschen | Pistazie
Chocolate fondant | marinated cherries | pistachio

2 Gang | course 28

3 Gang | course 32

Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person
Incl. water and one coffee specialty per person

VALENTINE'S MENU

AMUSE BOUCHE

Label Rouge Lachstatar „Fumé“
Rote Bete Herz | Wachtelei | Crème Fraîche
Label Rouge salmon tartare "Fumé"
Beetroot heart | quail egg | Crème fraîche

Spargel-Samtsuppe | Trüffel
Cream of asparagus soup | truffle

Petite Filet Mignon
Vanille Möhre | Pomme Dauphinois | Portweinsauce
Vanilla carrots | Pomme dauphinois | port wine sauce

Pavlova | Erdbeeren | Rosenwasser | Passionsfrucht
Pavlova | strawberries | rose water | passion fruit

98 EUR

VALENTINE'S MENU

AMOUSE BOUCHE

Label Rouge salmon tartare "Fumé"
Beetroot heart | quail egg | Crème fraîche

Cream of asparagus soup | truffle

Petite filet mignon
Vanilla carrots | Pomme dauphinois | port wine sauce

Pavlova
Strawberries | rose water | passion fruit

98 EUR

LUNCH

VORSPEISEN | STARTERS

Bayonne-Schinken | Baguette | Marinierte Oliven¹ 19
Bayonne ham | baguette | marinated olives

Burrata & Bunte Tomaten | Basilikum | gereifter Balsamico⁷ 22
Burrata & colorful tomatoes | basil | matured balsamic vinegar

Geräucherter Lachs - Rösti | Dill-Crème Fraîche | Kapern | Zitrone^{4/7} 18
Smoked salmon - rösti | dill crème fraîche | capers | lemon

Caeser Salad^{1/3/4/7/9/10} 15
Römerherzen | Croutons | Parmesan
Romaine lettuce | croutons | Parmesan

Add on: Riesengarnelen | King Prawns² 18
Add on: Maispouardenbrust | Corn fed chicken breast 14
Add on: Rinderfiletstreifen | Beef fillet strips⁷ 17

SUPPEN

Cherry-Strauchtomatensuppe | Basilikum | Französisches Olivenöl¹ 14
Cherry tomato soup | basil | French olive oil

Französische Zwiebelsuppe | Gruyère Crouton^{1/6} 14
French onion soup | Gruyère Crouton

HAUPTGÄNGE | MAINS

Dry Aged Beef Burger ^{1/3/6/7/9/10}	26
Spreewälder Gurke Cheddar Tomate Salat Zwiebel Brioche Bun Pommes <i>Spreewald cucumber cheddar tomato lettuce onion brioche bun fries</i>	
Wiener Kalbsschnitzel <i>Viennese veal escalope</i> ^{1/3/7}	28
Kartoffel-Gurkensalat Kernöl Preiselbeeren <i>Potato and cucumber salad seed oil cranberries</i>	
Gebratenes Entrecôte <i>Roasted entrecôte (225g)</i> ⁷	29
Bohnen-Möhrengemüse Cafe de Paris Butter <i>Beans and carrots Cafe de Paris butter</i>	+5
Add on : Pommes Allumettes	
Zitronen Risotto Junge Erbsen Spargel Bärlauch Kräutersalat ⁷	24
<i>Lemon risotto young peas asparagus wild garlic herb salad</i>	
Add on: Gebratenes Doradenfilet <i>Pan-seared bream fillet</i> ⁴	+16
Add on: Riesengarnelen <i>King Prawns</i> ^{2/7}	+18
Vegane Pasta Aubergine Cherry-Strauchtomaten Rauke ^{1/8/9}	21
<i>Vegan pasta eggplant cherry tomatoes rocket salad</i>	+9
Add on: Burrata	
Moules Marinières ein Kilo – gerne auch zum Teilen ^{1/2/7/9/12}	28
Wurzelgemüse Weißwein-Petersilienbutter Baguette <i>Moules Marinières one kilo - ideal for sharing</i>	
<i>Root vegetables white wine parsley butter baguette</i>	
Add on: Pommes Allumettes	+5

SWEETS

Vanille Crème Brûlée ^{3/7} <i>Vanilla Crème Brûlée</i>	15
Cheesecake Beeren Krokant ^{3/5/7} <i>Cheesecake berries crunch</i>	15
Veganer Schoko-Bananen Kuchen Passionsfrucht ¹ <i>Vegan chocolate banana cake passion fruit</i>	16
Eiscreme & Sorbets pro Kugel ^{3/7} <i>Ice cream & sorbets per scoop</i>	3
Französische Käseauswahl ^{1/5/7/10} Feigensenf Trauben Nüsse Fruchtbrot <i>French cheese selection</i> <i>Fig mustard grapes nuts fruit bread</i>	22

ALLERGENE | ALLERGENES

Glutenhaltiges Getreide 1 | Schalen- und Krustentiere 2 | Ei 3 | Fisch 4 | Nüsse & Erdnuss 5 | Soja 6
Milch oder Laktose 7 | Hülsenfrüchte 8 | Sellerie 9 | Senf 10 | Sesam 11 | Sulfite 12 | Lupinen 13 | Weichtiere 14
Cereals containing gluten 1 | Shellfish and crustaceans 2 | Egg 3 | Fish 4 | Nuts & peanuts 5 | Soy 6
Milk or lactose 7 | Legumes 8 | Celery 9 | Mustard 10 | Sesame 11 | Sulfites 12 | Lupins 13 | Molluscs 14

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.
All prices in € including VAT. Please note that our dishes may contain allergens. For further information or assistance, please contact the service team.