



Vorspeisen / appetizer

Carpaccio vom Rinderfilet 16,50 €
 mit gehobeltem Parmesan und Rucola
beef fillet carpaccio with rucola and sliced parmesan

Suppe/ soup

Karotten-Ingwer-Suppe 9,50 €
 mit Geflügel Croustade und Sesamöl
Carrot-ginger soup with poultry croustade and sesame oil

Fleisch / meat

Rumpsteak/ rumpsteak 21,50 €
 Kalbschnitzel/veal escalope 19,50 €

wahlweise mit / optionally with:

Salat/ salad 7,50 €

Pommes/ fries 2,50 €

Speckbohnen/ bacon beans 2,50 €

Rosmarinkartoffeln/ rosemary potatoes 2,50 €

Burger Spezial

200g feinstes Rindfleisch im Briochebrötchen,
 Barbecuesauce, knusprigen Bacon, Tomate, Gurke, Salat und Taleggio
 überbacken, dazu servieren wir Pommes frites 19,50 €
*200g finest beef in brioche bun
 with barbecue sauce, crispy bacon, tomato, pickles,
 lettuce and scalloped with Taleggio cheese
 comes with French fries*

Maronenpasta mit Maronenschaum und gebratener Entenbrust 19,50 €
Chestnut pasta with chestnut foam and roasted duck breast

Fisch / fish

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 22,50 €
 mit Kartoffelgurkensalat
plaice fillet „Finkenwerder Art“ with potato cucumber salad

Wolfsbarsch auf Erbsenrisotto,
 geschmorte Cherry Tomaten, glasierten Kaiserschoten und Weißweinschaum 24,50 €
Sea bass on pea risotto, Braised cherry tomatoes, glazed snow peas and white wine foam



Salat/ salad

Marktfrische Blattsalate mit Croutons und gerösteten Kernen
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsenf dressing
*fresh lettuce with croutons and roasted kernels
(walnut vinaigrette or yoghurt mustard dressing)*

Kleiner Salat / *small salad* 7,50 €
Großer Salat / *big salad* 9,50 €

Wahlweise dazu/ optional:

- sautierte Riesengarnelen pro Garnele / *sautéed king prawn each* 2,50 €
- marinierter Feta und Oliven / *marinated feta and olives* 4,50 €
- gebratene Hähnchenbrust und Pilze / *roasted chicken and mushrooms* 5,50 €

Vegetarisch/ vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Basilikumfüllung,
dazu Ratatouille und eine fruchtige Tomatensauce
*Homemade ravioli with cream cheese and basil filling,
served with ratatouille and a fruity tomato sauce* 16,50 €

Dessert/ dessert

Eis und heiß 7,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
*hot and cold
vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream on top*

SchokoTraum 8,50 €
Schokoladeneis und Straciatella-Eis mit Schokoladensauce
und Schokospitter, mit Sahne
*chocolatedream
chocolate and straciatella ice cream with chocolatesauce
and chocolate splinters, whipped cream on top*

Tonkabohnen-Crème Brulée mit Haselnusseis und Früchten 9,50 €
Tonka bean crème brulée with hazelnut ice cream and fruit

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigen,
Walnüsse und Feigensenf 12,50 €
french cheese selection with grapes, figs, Walnuts and fig mustard

bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser gut geschultes Personal
if you have any questions about allergens and additives, please contact our well-trained staff