



### Vorspeisen / appetizer

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

### Suppe/ soup

Exotische Kürbiscremesuppe 9,50 €  
 mit gebratener Garnele  
*Exotic pumpkin cream soup with roasted shrimp*

### Fleisch / meat

Rumpsteak/ rumpsteak 21,50 €

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 Brìochebrotchen,  
 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*

Schokolatraum 8,50 €  
Schokoladeneis und Stracciatella-Eis mit Schokoladensauce  
und Schokospitter, mit Sahne  
*chocolatedream  
chocolate and stracciatella 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*