



Vorspeisen / appetizer

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

Suppe / soup

Kraftbrühe vom Wild 9,50 €
 mit Ravioli und Gemüseperlen
consommé with Ravioli and pearls of vegetable

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 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

Gebäckener Feta mit Ratatouille
und Thymiankartoffeln 16,50 €
baked feta with ratatouille and thyme potatoes

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 Stracciatella-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*