

Vorspeise

Hausgebackenes Sauerteigbrot ^{A, G} Braune Butter, Schnittlauch Home made sour dough, brown butter, chives	5
Austern – Oysri Nr. 2 ^N Hollunderblüte, Sauerampfer, Schwarze Zitrone Austern, elderflower, sorrel, black lemon	5 / Stk
Ackerwurzeln ^{H, J, I} Romesco, Lauch, Gepickelte Zwiebeln Roots, romesco, leek, pickled onions	15
Tatar vom Weiderind ^{C, G, J} Tatar, Knochenmark, Rauchiges Olivenöl, Schnittlauch Beef tartare, bone marrow, smoked olive oil, chives	23
Rauchaal ^{A, C, D, G, J, L} Crème Fraîche, gepickelte Rote Beeten, Rotweinessig Gel, Aalmilchbrioche Smoked eel, crème fraîche, pickled beets, red wine vinegar jelly, eel milk brioche	19
Weideei ^{C, G,} Spinatespuma, Braune Butter Schaum, Kartoffel Crunch Farm egg, spinach espuma, brown butter foam, potato crunch	16
dazu 15 g Oscietra Kaviar add 15 g oscietra caviar	25

Zwischengang

Raviolo A, C, G, I, J, L	22
Ochsenschwanz, Hokkaido Kürbis, Consommé, Schwarzer Trüffel	
Oxtail raviolo, pumpkin, consommé, black truffel	
Grüner Herbst A, J, L	18
Kohl, grüne Tomate, Helles Miso aus Berlin	
Cabbage, green tomato, light miso from Berlin	
Labskaus C, G, I, J, L	25
Geschmorte Rinderbrust, rote Bete Jus, Wachtelei, Matjes,	
Spreewald Gurken, frittierte Kartoffelwürfel	
Slow roast brisket, beet jus, quail egg, herring,	
Spreewald pickles, fried potato cubes	
dazu 15 g Siberian Kaviar	25
add 15 g siberian caviar	
Hühnerleberparfait A, C, G, J	19
Cognac, Verjus, Trauben, Brioche	
Liver parfait, cognac, verjus, grapes, brioche	

Hauptgang

Havelzander D, G, J, L	36
Marone, Grüner Apfel, Kohlrabi, Daikonrettich	
Pikeperch, chestnut, green apple, kohlrabi, daikon radish	
 Leicoma Schwein G, J, L	34
Geräucherte Chili, Ofenkürbis, Senf, Grüne Soße	
Pork chop, smoked chili, oven pumpkin, mustard, green sauce	
 Gebräunter Spitzkohl A, F, J, L	26
Sauerteig, Kümmel, Senfeis, Lauchöl	
Browned pointed cabbage, caraway, mustard ice cream, leek oil	
 Weidehuhn A, C, F, G, I, J, L	38
Schwarzer Trüffel, Petersilienwurzel, Knollenziebst	
Black truffle, root parsley, knotroot	
 Uckermärker Rind G, I, J, L	46
Steinpilz, Estragon, gerösteter Knoblauch	
Porcini, tarragon, roasted garlic	

Dessert

Boskop Apfel A, G, L Geröstete Buchweizen, Butterkaramel, Bergamotte Boskoop apple, toasted buckwheat, butter fudge, bergamot	12
Käsevariation von der Ostseekäserei A, E, G, H, J, L Fünf Sorten, Quittensenf, Knäckebrot, Früchtbrot Selection of five baltic cheese, quince mustard, cracker, fruit bread	20
Kürbisernte F, L Kürbiseis, Kürbisöl, Honig, Bronzefenchel Pumpkin ice cream, pumpkin oil, honey, bronze fennel	13
Rothkohl L Schokoladensorbet, Zwetschge, Gewürztagetes Red cabbage, chocolate sorbet, prune plum, spiced marigold apples	12
Brie aus Deutschland E, F, G, J, L Min. 2 Wochen mit Schwarzem Trüffel Gereift – Fermentierte Birne, Früchtebrot, Quittensenf Brie aged for at least 2 weeks with black truffles – fermented pear, fruit bread, quince mustard	22