



## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| BURRATA Kürbischutney, Pesto, Paprikacrunch                                | 9,00  |
| KIBBEH Granatapfel, Joghurt, Ras el-Hanout                                 | 8,00  |
| GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Bete, Mandel                                       | 8,50  |
| SPINATSALAT Kaper, Olive, Pecorino   | 7,00  |
| CEVICHE VON DER MEERFORELLE Blutorange, Koriander, Fenchelsaat             | 9,00  |
| GERÄUCHERTES MAKRELENRILLETTE Sellerieremoulade, Brunnenkresse             | 8,50  |
| TATAR VOM HOHENLOHER RIND Pak Choi, Nori, Miso                             | 13,00 |
| ENTENSÜLZE Feigen-Thymianbrot, Fenchel, knusprige Entenhaut                | 10,50 |
| SPARE RIBS VOM MECKLENBURGER FREILANDSCHWEIN orientalischer Blumenkohl     | 9,00  |
| FRISCHGESCHNITTENE POMMES FRITES in Biohänseschmalz ausgebacken            | 6,00  |
| <i>mit hausgemachten Dips:</i>   |       |
| KETCHUP / CURRY-CHILIMAYONNAISE / PAPRIKA KORIANDER / QUARK GURKE ESTRAGON | 1,50  |

## HAUPTGÄNGE

|   |       |
|---|-------|
| ORZOTTO gegrillte Artischocke, Romanesco, Pinienkern              | 17,00 |
| KARTOFFELSTAMPF Onsenei, Rosenkohl, Buchenpilz                    | 17,00 |
| GANZER BLUMENKOHL braune Brösel, geräucherte Sieglinde, Béarnaise | 18,00 |

## CANDY ON BONE

## BEILAGEN

|   |  |      |
|---|--|------|
| 12 Stunden auf niedriger Temperatur gegart, im eigenen Schmorfond serviert, mit Zitronen-Knoblauch-Joghurt<br><i>(ab zwei Personen oder mehr)</i> | KOPFSALAT  | 4,50 |
|   | Buttermilch-Schnittlauchdressing,<br>geröstetes Wurzelgemüse |      |
| DUROC SCHWEIN „KATZ ORANGE“ 22,00 /p<br>gelbe Bete  | GERÄUCHTES STECKRÜBENPÜREE                                   | 5,50 |
|   | Rosine   |      |
| SPREEWÄLDER LAMM 24,00 /p<br>Tomate, Ducca, Kreuzkümmel, Fenchel  | COUSCOUS   | 5,50 |
|   | Moosbeere, Mandel  |      |
| <i>mit Nachschlag für Hungrige</i>  | ROTWEINZWIEBEL   | 5,00 |
| SCHOTTISCHER LACHS VOM LOCH DUART 19,00<br>Koriander, Zitrone, Chili, Kohlrabi  | Lorbeer, Birne   |      |
| HAUSGEMACHTE BRATWURST 15,00<br>VOM HOHENLOHER RIND<br>getrocknete Tomate, Salbei, Ratatouille  | RAHMWIRSING  | 5,00 |
|   | krosser Speck  |      |

## FAMILY FEAST

*( ab 4 Personen )*

Chef's selection - Vorspeise & Hauptgang mit Beilagen 44,00 /p

## DESSERT

|  |                     |
|--|---------------------|
| CHEESECAKE Erdnuss, grüner Apfel, Koriandereis             | 9,00                |
| MOHNSTRUDEL persische Feige, Agavensabayon, Tonkabohneneis | 9,00                |
| ETON MESS Rumtopf, Raw Chocolate                           | 9,00                |
| PETITS FOURS NACH TAGESANGEBOT                             | 6,00 / 9,00 / 12,00 |
| SORBETS : CASSIS / BRATAFPEL / GEWÜRZORANGE                | 3,00                |

## DEUTSCHER ROHMILCHKÄSE

*Hausgemachtes Früchtehutney und Früchtebrot* 8,50 / 13,00

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Carlos Raritäten Gemüse, Uckermark / Andraschko Kaffeemanufaktur, Berlin  
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall / Blomeyers Käse, Hühbeck und Berlin / Soluna Brot & Öl, Berlin-Kreuzberg  
Fischer Lechler, Caputh / Richard's Wild, Fürstenberg / Markthalle Neun, Berlin-Kreuzberg / LandWert Hof, Stahlbrode / Weihe / RUNGIS express

Preise in EURO inkl. MwSt. Allergenkarte - fragen Sie Ihren Kellner