



VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| BURRATA Fenchel, Orange | 9,00 |
| HALLOUMI Rote Bete, Grünkohl | 8,00 |
| FELDSALAT Ziegenkäse, Preiselbeere | 7,50 |
| BRANDENBURGER GEMÜSE-ACKER Leinsaat | 9,00 |
| | |
| MIESMUSCHEL Zitronengras, Limetten-Mayonnaise | 9,00 |
| ROTTSTOCKER LACHSFORELLE Topinambur, Quitte | 9,50 |
| SEEHECHT Avocado, Soja | 10,00 |
| | |
| SPARE RIBS VOM MECKLENBURGER FREILANDSCHWEIN Rotkohl, Dattel | 9,00 |
| ENTE Shiitake, Nashi | 11,00 |
| | |
| FRISCHGESCHNITTENE POMMES FRITES in Biogänseschmalz ausgebacken <i>mit hausgemachten Dips:</i> | 6,00 |
| BLUE CHEESE / KETCHUP / ORANGE-CHILI / RÄUCHER-MAYONNAISE | 1,50 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-------|
| GANZER BLUMENKOHL braune Brösel, geräucherte Linda Kartoffel, Béarnaise | 18,00 |
| ZWIEBELTARTE Traube, Flowersprouts | 17,00 |
| GRAUPENTABBOULEH Joghurt, Schwarzwurzel | 18,00 |

CANDY ON BONE

12 Stunden auf niedriger Temperatur gegart, im eigenen Schmorfond serviert, mit Zitronen-Knoblauch-Joghurt
(ab zwei Personen oder mehr)

DUROC SCHWEIN „KATZ ORANGE“ 22,00 /p
gepickelter Blumenkohl

SPREEWÄLDER LAMM 24,00 /p
Tomate, Kreuzkümmel, Bohne

mit Nachschlag für Hungrige

SCHOTTISCHER LACHS VOM LOCH DUART 19,00
Rauch, Sellerie

HAUSGEMACHTE BRATWURST 15,00
Süßkartoffel, Salbei- Senf

BEILAGEN

LINSE 5,00
Majoran

ROTE BETE 5,50
Haselnuss

WIRSING 5,00
Granatapfel

GERÄUCHERTE STECKRÜBE 4,50
Rosine

EICHBLATTSALAT 5,00
Balsamico

FAMILY FEAST

(ab 4 Personen)

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

DESSERT

CHEESECAKE Karamel, Bratapfel 9,00

WARMER SCHOKO BROWNIE Blutorange, Kaffee 9,00

RÜBLI Granola, Ananas 9,00

PETITS FOURS NACH TAGESANGEBOT 6,00 / 9,00 / 12,00

EIS & SORBETS : MANDARINE / CASSIS / TOBINAMBUR-HASELNUSS 3,00

DEUTSCHER ROHMILCHKÄSE

Hausgemachtes Früchtechutney und Fruchtbrot 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
Forellenhof Rottstock / Richard's Wild, Fürstenberg / Markthalle Neun, Berlin-Kreuzberg / Bioland / Weihe / RUNGIS express

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



APPETIZERS

| | |
|--|-------|
| BURRATA fennel, orange | 9,00 |
| HALLOUMI beetroot, kale | 8,00 |
| MÂCHE SALAD goat's cheese, cranberry | 7,50 |
| BRANDENBURG VEGETABLE GARDEN linseed | 9,00 |
| MUSSEL lemongrass, lime mayonnaise | 9,00 |
| ROTTSTOCK SEA TROUT Jerusalem artichoke, quince | 9,50 |
| HAKE avocado, soy | 10,00 |
| FREE RANGE MECKLENBURG PORK SPARE RIBS red cabbage, date | 9,00 |
| DUCK shiitake, nashi | 11,00 |
| FRESHLY CUT FRENCH FRIES fried in organic goose fat <i>with housemade dips:</i> | 6,00 |
| BLUE CHEESE / KETCHUP / ORANGE-CHILI / SMOKED MAYONNAISE | 1,50 |

MAIN COURSES

| | |
|---|-------|
| WHOLE CAULIFLOWER brown butter crumbs, smoked Linda potato, béarnaise | 18,00 |
| ONION TART grape, kale sprout | 17,00 |
| PEARL BARLEY TABBOULEH yoghurt, black salsify | 18,00 |

CANDY ON BONE

| | |
|---|----------|
| Slow roasted for 12 hours at very low temperature, served with its own gravy and lemon garlic yoghurt <i>(for two people or more)</i> | |
| DUROC PORK „KATZ ORANGE“ pickled cauliflower | 22,00 /p |
| SPREEWALD LAMB tomato, cumin, bean <i>with second helpings</i> | 24,00 /p |
| LOCH DUART SALMON smoke, celery | 19,00 |
| HOUSEMADE SAUSAGE sweet potato, sage mustard | 15,00 |

SIDES

| | |
|-------------------------------|------|
| LENTIL marjoram | 5,00 |
| BEETROOT hazelnut | 5,50 |
| CABBAGE pomegranate | 5,00 |
| SMOKED SWEDE golden raisin | 4,50 |
| OAKLEAF LETTUCE balsamic | 5,00 |

FAMILY FEAST

(for 4 people or more)

| | |
|--|----------|
| Chef's selections - starter & main course with sides | 44,00 /p |
|--|----------|

DESSERT

| | |
|---|---------------------|
| CHEESECAKE caramel, spiced apple | 9,00 |
| WARM CHOCOLATE BROWNIE blood orange, coffee | 9,00 |
| CARROT RÜBLI granola, pineapple | 9,00 |
| DAILY SELECTION OF PETITS FOURS | 6,00 / 9,00 / 12,00 |
| ICE CREAM & SORBETS : MANDARIN / CASSIS / JERSULAM ARTICHOKE HAZELNUT | 3,00 |

GERMAN RAW MILK CHEESE

| | |
|---|--------------|
| <i>homemade fruit chutney and fruit toast</i> | 8,50 / 13,00 |
|---|--------------|

A special thanks to our local suppliers: Carlos Raritäten Gemüse, Uckermark / Andraschko Kaffeemanufaktur, Berlin
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall / Blomeyers Käse, Hübbeck und Berlin / Soluna Brot & Öl, Berlin-Kreuzberg
Forellenhof Rottstock / Richard's Wild, Fürstenberg / Markthalle Neun, Berlin-Kreuzberg / Bioland / Weihe / RUNGIS express

Prices in EURO incl. VAT.

Allergy detailed menus available upon request