



VORSPEISEN

SPARGEL Wildkräuter, Pinienkern	10,00
BURRATA Peperonata, Pesto	9,00
BRANDENBURGER GEMÜSE-ACKER Hüttenkäse	9,00
ZIEGENQUARK Linse, Kreuzkümmel	7,50
PULPO Avocado, Fenchel	11,00
CEVICHE Rottstocker Lachsforelle, Cashew	9,00
FORELLENKLÖSSCHEN Onsenei, Blumenkohl	8,50
SPARE RIBS VOM MECKLENBURGER FREILANDSCHWEIN Quinoa, Gremolata	9,00
CAUSA PERLUHN Paprika, Limette	9,00
FRISCHGESCHNITTENE POMMES FRITES in Biogänseschmalz ausgebacken <i>mit hausgemachten Dips:</i>	6,00
CAFÉ DE PARIS / KETCHUP / HUMMUS / MAJORAN MAYONNAISE	1,50

HAUPTGÄNGE

GANZER BLUMENKOHL braune Brösel, geräucherte Linda Kartoffel, Béarnaise	18,00
GEBACKENE PILZE Spargel, Karotte	18,00
MAISBROT Gurke, geräucherte crème fraîche	17,00

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
Kimchi, Koriander

HAUSGEMACHTE KALBSBRATWURST 15,00
Bärlauch, Artischocke

BEILAGEN

BOHNENSALAT Ingwer	5,00
ERBSPÜREE Minze	5,50
POLENTA Ziegenkäse	5,50
SPARGEL Basilikum	7,00
KOPFSALAT Buttermilch	4,50

FAMILY FEAST

(ab 4 Personen)

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

DESSERT

CHEESECAKE Basilikum, Himbeere	9,00
MILLE-FEUILLE Mascarpone, Erdbeere	9,00
WEISSER NOUGAT Schokolade, Orangenblüte	9,00
PETITS FOURS NACH TAGESANGEBOT	6,00 / 9,00 / 12,00
EIS & SORBETS : RHABARBER / ERDBEER-ZITRONENMELISSE / JOGHURT-WILDKRÄUTER	3,00

DEUTSCHER ROHMILCHKÄSE

Hausgemachtes Früchtechutney und Früchtebrot 8,50 / 13,00

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Maxes Fleischerei, Luckau / 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



APPETIZERS

ASPARAGUS wild herbs, pine nut	10,00
BURRATA peperonata, pesto	9,00
BRANDENBURGER VEGETABLE GARDEN cottage cheese	9,00
LENTIL SALAD goat cream cheese, cumin	7,50
PULPO avocado, fennel	11,00
ROTTSTOCK SEATROUT CEVICHE cashew	9,00
TROUT DUMPLING Onsen egg, cauliflower	8,50
FREE RANGE MECKLENBURG PORK SPARE RIBS quinoa	9,00
GUINEAFOWL CAUSA bell pepper, lime	9,00
FRESHLY CUT FRENCH FRIES fried in organic goose fat <i>with housemade dips:</i>	6,00
CAFÉ DE PARIS / KETCHUP / HUMMUS / MARJORAM MAYONNAISE	1,50

MAIN COURSES

WHOLE CAULIFLOWER brown butter crumbs, smoked Linda potato, béarnaise	18,00
FRIED MUSHROOMS asparagus, carrot	18,00
CORNBREAD cucumber salad, smoked crème fraîche	17,00

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	24,00 /p
<i>with second helpings</i>	
LOCH DUART SALMON kimchi, coriander	19,00
HOUSEMADE VEAL SAUSAGE wild garlic, artichoke	15,00

SIDES

BEAN SALAD ginger	5,00
ENGLISH PEA PURÉE mint	5,50
POLENTA goat cheese	5,50
ASPARAGUS basil	7,00
OAK LEAF LETTUCE buttermilk	4,50

FAMILY FEAST

(for 4 people or more)

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

DESSERT

CHEESECAKE basil, raspberry	9,00
MILLE-FEUILLE mascarpone, strawberry	9,00
WHITE NOUGAT chocolate, orange blossom	9,00
DAILY SELECTION OF PETITS FOURS	6,00 / 9,00 / 12,00
ICE CREAM & SORBETS : RHUBARB / STRAWBERRY LEMON BALM / WILD HERB YOGURT	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: Maxes Fleischerei, Luckau / 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

Prices in EURO incl. VAT.

Allergy detailed menus available upon request