



## VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT Austernpilz, Kirsche	8,00
BURRATA Kirschtomaten und Kräuter	9,00
BUNTE TOMATE Dattellessig, Pinienkern	8,00
CEVICHE VON DER ROTTSTOCKER LACHSFORELLE	10,00
MARINierter TAFELSPITZ grüne Bohne, Pfifferling	10,00
SPARE RIBS VOM MECKLENBURGER FREILANDSCHWEIN Gurkensalat	11,00

---

FRISCHGESCHNITTENE POMMES FRITES in Biogänseschmalz ausgebacken	6,00
---	------

*mit hausgemachten Dips:*

KETCHUP / CAFÉ DE PARIS / ESTRAGON / MOJO ROJO	1,50
--	------

## HAUPTGÄNGE

GERÖSTETER BLUMENKOHL braune Brösel, geräucherte Linda Kartoffel, Béarnaise	18,00
TAGLIATA VOM HOLSTEINER ENTRECÔTE Kräutersalat, grüne Bohne, Paprika Salsa	27,00

## CANDY ON BONE

*12 Stunden auf niedriger Temperatur gegart, im eigenen Schmorfond serviert,  
mit Zitronen-Knoblauch-Joghurt*

DUROC SCHWEIN „KATZ ORANGE“ Erbspüree, geröstetes Wurzelgemüse	23,00
HAUSGEMACHTE HÄHNCHENBRATWURST Paprika, Limettenstampf	15,00
SCHOTTISCHER LACHS VOM LOCH DUART Yuzu, Pak Choi	19,00

## FAMILY FEAST

*( ab 4 Personen )*

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

## DESSERT

PAVLOVA	8,50
LIMETTENCHEESECAKE Himbeersorbet	8,50
PETITS FOURS	5,50

---

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Maxes Fleischerei, Luckau / Andraschko Kaffeemanufaktur, Berlin  
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall / Blomeyers Käse, Höhbeck 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

WILD HERB SALAD king oyster mushroom, cherry	8,00
BURRATA cherry tomatoes and herbs	9,00
COLOURFUL TOMATO date vinegar, pine nut	8,00
ROTTSTOCK SEATROUT CEVICHE	10,00
MARINATED BEEF TAFELSPITZ green bean, chanterelle	10,00
FREE RANGE MECKLENBURG PORK SPARE RIBS	11,00

---

FRESHLY CUT FRENCH FRIES fried in organic goose fat	6,00
---	------

*with housemade dips:*

KETCHUP / CAFÉ DE PARIS / TARRAGON / MOJO RO JO	1,50
---	------

## MAIN COURSES

CAULIFLOWER brown butter crumb, smoked Linda potato, béarnaise	18,00
HOLSTEIN ENTRECÔTE TAGLIATA herb salad, green beans, bell pepper salsa	27,00

## CANDY ON BONE

*Slow roasted for 12 hours at very low temperature,  
served with its own gravy and lemon garlic yoghurt*

DUROC PORK „KATZ ORANGE“ mushy peas, roasted root vegetables	23,00
HOUSEMADE CHICKEN BRATWURST pepper, lime mash	15,00
LOCH DUART SALMON yuzu, pak choi	19,00

## FAMILY FEAST

*(for 4 people or more)*

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

## DESSERT

PAVLOVA	8,50
LIME CHEESECAKE raspberry sorbet	8,50
PETITS FOURS	5,50

---

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