



## VORSPEISEN

---

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT Sauerrahmbutter	4,50
<hr/>	
BÜFFELMOZZARELLA VON FRITZ BLOMEYER rote Bete, grüner Apfel	10,00
SPINATSALAT Tamarinde, Kichererbse, Joghurt	8,00
ZIEGENKÄSE Kürbis, Aprikose	9,00
QUINOAFALAFEL Aubergine, Shiitake	8,50
CEVICHE VON DER ROTTSTOCKER LACHSFORELLE	10,00
PULPO Bohne, knusprige Hühnerhaut	11,50
SPARE RIBS VOM MECKLENBURGER FREILANDSCHWEIN Fenchel	11,00
<hr/>	
FRISCHGESCHNITTENE POMMES FRITES in Biogänseschmalz ausgebacken <i>mit hausgemachten Dips:</i>	6,00
LIMETTE-CHILI / KETCHUP / BLUE CHEESE / MAJORAN	1,50

---

## HAUPTGÄNGE

GERÖSTETER BLUMENKOHL braune Brösel, geräucherte Linda Kartoffel, Béarnaise	18,00
TAGLIATA VOM HOLSTEINER ENTRECÔTE grüne Bohne, Paprikasalsa	28,00
HAUSGEMACHTE RINDERBRATWURST Topinambur	15,00
SCHOTTISCHER LACHS VOM LOCH DUART Kefir, Broccoli	19,00
ROTTSTOCKER STÖR & MIESMUSCHEL Kräuterfond	24,50

## CANDY ON BONE

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

DUROC SCHWEIN „KATZ ORANGE“ gelbe Bete, geräucherte Steckrübe	23,00
---------------------------------------------------------------	-------

---

## DESSERT

PAVLOVA Pflaume	8,50
CHEESECAKE Birne, Schokolade	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 / Forellenhof Rottstock / Richard's Wild, Fürstenberg / Markthalle Neun, Berlin-Kreuzberg / Bioland / Weihe / RUNGIS express / Hamburger

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



## APPETIZERS

---

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD sour cream butter	4,50
--------------------------------------------	------

---

BUFFALO MOZZARELLA FROM FRITZ BLOMEYER beetroot, green apple	10,00
SPINACH SALAD tamarind, chickpea, yoghurt	8,00
GOAT'S CHEESE squash, apricot	9,00
QUINOA FALAFEL eggplant, shiitake mushroom	8,50
ROTTSTOCK SEATROUT CEVICHE	10,00
OCTOPUS bean, crispy chicken skin	11,50
FREE RANGE MECKLENBURG PORK SPARE RIBS fennel	11,00

---

FRESHLY CUT FRENCH FRIES fried in organic goose fat <i>with housemade dips:</i>	6,00
LIME-CHILI / KETCHUP / BLUE CHEESE / MARJORAM	1,50

---

## MAIN COURSES

CAULIFLOWER brown butter crumb, smoked Linda potato, béarnaise	18,00
HOLSTEIN ENTRECÔTE TAGLIATA green beans, paprika salsa	28,00
HOUSEMADE BEEF SAUSAGE jerusalem artichoke	15,00
LOCH DUART SALMON kefir, broccoli	19,00
ROTTSTOCK STURGEON & MUSSEL herbal stock	24,50

## CANDY ON BONE

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

DUROC PORK „KATZ ORANGE“ golden beets, smoked turnip	23,00
------------------------------------------------------	-------

## DESSERT

PAVLOVA plum	8,50
PEAR CHEESECAKE chocolate	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 / Forellenhof Rottstock / Richard's Wild, Fürstenberg / Markthalle Neun, Berlin-Kreuzberg / Bioland / Weihe / RUNGIS express / Hamburger

Prices in EURO incl. VAT.

Allergy detailed menus available upon request