

Aperitif

Glas Champagner (0,1) Taittinger Brut	9.5
Bloody Mary Wodka, Tabasco, Tomatensaft, Sellerie, Meersalz	9.5
Dirty Martini Wodka, trockener Wermut, Olive	11

Vorspeisen

Rote Linsensuppe Sesam, Limettenblätter, Kreuzkümmel	6
Rinderconsommé Leberspätzle	9.5

Gefülltes Artischockenherz Ratatouille Gemüse, Feldsalat	9
Vitello Tucholsky's Kalbstafelspitz & Zunge, gebackenes Kalbsbries, Thunfischcrème	16
Oktopuscarpaccio Merguez-Miesmuschelsugo, Limette, Olivenöl	18

Hauptspeisen

Vegetarisch

Kale Salad Granatapfel, Avocado, gerösteter Sesam	14
Gelbes Thai Curry Junges Gemüse, Chili, Frühlingslauch	16
Getrüffelte Linguine Parmesansauce	16

Fleisch

Brust vom Schwarzfederhuhn Riesengarnele, Kalbskopfragout, Schwarzwurzel, Rosenkohl	28
Steak Frites „Hereford Prime“ (Irland) Entrecôte 280 gr Rinderfilet 200 gr Pommes Frites, Sauce Béarnaise	29 38
Kaninchenrücken im Pankomantel Belugalinsen, Apfelspitzkohl	21

Fisch

„Skrei“ Filet (Winterkabeljau) Orangen-Fenchelsalat, Wermutschaum, Schwarze Walnuss	18
Lotte Bohnencassoulet, Blattspinat, Cherry Tomaten	24

Klassiker

Tatar (Black Angus) Eigelb, Cornichons, Schalotten, Senf, Kapern, Sardellenfilets	kl. / gr.	16 / 28
Berliner Kalbsleber Äpfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree		17
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren		23
Rinderroulade Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln		18

Digestif

Fragen Sie nach unserer Auswahl an
Bränden und Likören.

Nachspeisen

Crème Brûlée	7
Cremiger Ziegenkäse Süßer Fenchel, getrocknete Tomate	9.5
Portweinbirne Zwetschgen-Kardamomeis, Valrhona-Schokoladeneispuma	9
Chiquita Mousse Safrangelee, schwarzer Kümmel	12
Auswahl französischer Rohmilchkäse Empfehlung dazu: Rozès Porto White Reserve (5cl)	14 6.5

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien sprechen Sie bitte unseren Service an.
Kartenzahlung ab 30 Euro.