

## 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

Limettensüppchen Shiitakepilze, Kokosnuss, Frühlingszwiebeln	5.5
Rinderconsommé Portweinravioli	8
Rote und gelbe Bete Ziegenkäse, Pinienkerne, Feldsalat	9
Gefülltes Artischockenherz Pak-Choi, Zuckerschoten, Beteschäum	9
Oktopuscarpaccio Merguez-Miesmuschelsugo, Limette, Olivenöl	18
Färöer-Lachs (Sashimi) Soja-Nussbutter-Glace	14
Vitello Tucholsky's Kalbstafelspitz & Zunge, gebackenes Kalbsbries, Thunfischcrème	16

## Hauptspeisen

Vegetarisch	Kale Salad Granatapfel, Avocado, Edamame, Schwarzer Sesam + Pochiertes Ei (bio) + Sesamhähnchen (bio)	14 + 2.5 + 5.5
	Risotto Chicorée, Radicchio, Halloumi	16
	Getrüffelte Linguine Parmesansauce	16



Fleisch	Rücken vom Linumer Wiesenkalb Babyspinat, Berglinsen, Kartoffelchip, Speckschaum	22
	Steak Frites „Hereford Prime“ (Irland) Entrecôte 280 gr Rinderfilet 200 gr Pommes Frites, Sauce Béarnaise	29 38
	Rosa Entenbrust Spitzkohl, Apfel-Kartoffelgratin	19



Fisch	„Skrei“ Filet (Winterkabeljau) Zweierlei Blumenkohl, gerösteter Chicorée, Apfelsine	17.5
	Tunfischsteak Thaispargel, Zitrusrisotto	28

## Klassiker

Tatar (Black Angus) Eigelb, Cornichons, Schalotten, Senf, Kapern, Sardellenfilets	kl. / gr. 16 / 28
Berliner Kalbsleber Äpfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree	16.5
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	19
Rinderroulade Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln	17

## Digestif

Fragen Sie nach unserer Auswahl an  
Bränden und Likören.

## Nachspeisen

Crème Brûlée	6.5
Apfelstrudel Nusseis, Nusscrumble	7.5
Lauwarmer Schokokuchen Vanilleiscreme	8
Bananarama Safrangelee, schwarzer Kümmel	8
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 50 Euro.