

**UNSERE MENÜEMPFEHLUNG  
KÜCHENCHEF FLORIAN GLAUERT**

**Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr**

**VERGANGENHEIT**

Ceviche vom Wildlachs mit Purple Curry und Pink Grapefruit

\*\*\*

**GEGENWART**

Marinierte Wassermelone  
mit Ziegenkäse, marokkanischer Minze und geräucherter Paprika

\*\*\*

**ZUKUNFT**

Aioli Raviolo im Artischockenblütensud  
mit knuspriger Hühnerhaut und geräucherten Mandeln

\*\*\*

**GEGENWART**

Geschäumte Velouté von Fine de Claire Austern  
mit Artischocke, Nori und Steinpilz Crumble

\*\*\*

**ZUKUNFT**

Lauwarmes Tatar vom Hummer „Chanel No. 5“

\*\*\*

**GEGENWART**

Heidelbeeren, Fichtenspitzen & Pinienkerne

\*\*\*

**GEGENWART**

Rottstocker Forelle mit Adretta Kartoffeln,  
Fromage Blanc, Gartenkräuter und Leinöl Emulsion

\*\*\*

**VERGANGENHEIT**

Rücken & Schulter vom Reh  
mit Kohlrabi, Mispeln und Holunderblüten

\*\*\*

**VERGANGENHEIT**

„Berliner Weiße“  
Hefe Eiscrème mit Himbeeren, Weiße Schaum,  
Weizenkaramell und Muscovado Zucker

\*\*\*

**ZUKUNFT**

„Pimm's Royal“  
Champagner Sorbet mit Mandarinen Verjus,  
Kräutern, Erdbeeren, Gin & Gurke

**10-Gänge inkl. Weinbegleitung**

**EUR 139**

## -LOGIQUE-

	EUR
<b>Vorspeisen</b>	
<b>VERGANGENHEIT</b> Ceviche vom Wildlachs mit Purple Curry und Pink Grapefruit	16
<b>GEGENWART</b> Marinierte Wassermelone mit Ziegenkäse, marokkanischer Minze und geräucherter Paprika	16
<b>Zwischengänge</b>	
<b>ZUKUNFT</b> Aioli Raviolo im Artischockenblütensud mit knuspriger Hühnerhaut und geräucherten Mandeln	14
<b>GEGENWART</b> Geschäumte Velouté von Fine de Claire Austern mit Artischocke, Nori und Steinpilz Crumble	18
<b>ZUKUNFT</b> Lauwarmes Tatar vom Hummer „Chanel No. 5“ <i>Orange / Rose / Bergamotte / Jasmin / Butter / Veilchen / Tonkabohne / Vanille / Zimtrinde</i>	22
<b>Hauptgänge</b>	
<b>GEGENWART</b> Rottstocker Forelle mit Adretta Kartoffeln, Fromage Blanc, Gartenkräuter und Leinöl Emulsion	26
<b>VERGANGENHEIT</b> Rücken & Schulter vom Reh mit Kohlrabi, Mispeln und Holunderblüten	36
<b>Desserts</b>	
<b>GEGENWART</b> Heidelbeeren, Fichtenspitzen und Pinienkerne	8
<b>VERGANGENHEIT</b> „Berliner Weiße“ Hefe Eiscrème mit Himbeeren, Weiße Schaum, Weizenkaramell und Muscovado Zucker	10
<b>ZUKUNFT</b> „Pimm's Royal“ Champagner Sorbet mit Mandarinen Verjus, Kräutern, Erdbeeren, Gin & Gurke	12

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

## **-LEGÉRE-**

*Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

	<b>EUR</b>
<b>Vorspeisen</b>	
Jahrgangs - Sardinen „Frankreich 2010“ in Olivenöl mit geröstetem Brot und Blattsalat	18
Tatar vom Weideochsen mit Kapern, Sardelle und Pommes Allumettes	22
<b>Suppe</b>	
Kraftbrühe mit Gemüse	10
Bisque vom Maine Hummer mit geschmorten Strauchtomaten	12
<b>Salate</b>	
Ganzer Kopfsalat mit Croûtons und Vinaigrette - mit Sommertrüffel	10 15
Caesar Salad mit Rosmarin - Croûtons und Parmesan, Poulardenbrust <b>oder</b> Garnelen	16
Burrata mit Spargelsalat, Rucola, Cassis - Senf Vinaigrette und Estragon	18
<b>Pasta</b>	
Penne all'arrabbiata mit Speck	12
Feine weiße Nudeln mit gehobeltem Sommertrüffel, Gouda „uralt“ und Nussbutter Crumble	25
<b>Hauptgänge</b>	
Wiener Schnitzel mit Kartoffel - Gurkensalat	26
Ganzer gegrillter Pulpo mit Kartoffel - Basilikumstampf, Mandel Rouille und Zitronenöl	28
1 kg geröstete Garnelen mit Aioli	54
<b>Dessert</b>	
Crème Brûlée	8
Gekühltes Süppchen von Brandenburger Erdbeeren mit Sauerrahm Eiscrème und Tahiti Vanille	10
Käse & Brot „Maître Affineur Waltmann“ mit Chutney und Früchten	15

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.