

VORSPEISEN

SUPPEN & SALATE

Cremige Kürbissuppe mit Chili, Ingwer, Kürbis- Öl und Kürbiskernen	10
Tomatenessenz mit Mozzarella- Rucola gefüllte Fagottini und Basilikumstreifen	12
Gartengemüse mit Kale- Salat, Pumpernickel, Frischkäse und Kresse	14
Ceasar Salad mit Croûtons und Parmesan Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder Garnelen	16
Roter Bulgur Salat  mit Tomate, Olive, Koriander, Minze und Granatapfelkernen	12

Empfehlung unseres Küchenchefs Sven Metzner

Gefüllte Kartoffel- Kiste
mit Trüffel, Ei, Trüffeljus und Spinat
18

Klassisches Rindertatar mit Wildkräutersalat	18
--	----

HAUPTGÄNGE

Gebrautes Lachssteak mit Rosmarinkartoffel, Spinat, Ur- Tomaten und Basilikum	24
---	----

Unser DUKE- Lieblingsgericht

Pochiertes Kabeljaufilet
im Safran-Muschelsud, Fenchel und Kerbelwurzelpüree
26

Rosa gebratenes Jack Stone Roastbeef mit Süßkartoffeln, süß- saurem Kürbis und Madeirajus	38
Coq au vin von der Poulardenbrust mit Perlzwiebeln, Ur-Karotten und Pariser Kartoffeln	27
Tagliatelle in Parmesan-Trüffeljus und Shiso Kresse	24
Rot- gelbes Paprikapüree  mit Piment d'Espelette, gegrillte Spargelspitzen, wilder Brokkoli und Grillgemüsejus	23

DESSERTS

Honig vom Dach = Das müssen Sie probieren!

Bienenstichcreme mit Honig vom Dach
karamellisierten Mandeln, Waldbeeren und Zitronenmelissen- Sorbet
12

Nougat mit Zwergorangen Eierschecke-Eis und Honigkresse	14
Sorbet Variation  mit marinierten Himbeeren, Himbeersoße und Minze	9

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unserer Service, eine separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

UNSERER KÜCHENCHEF SVEN METZNER EMPFIEHLT:

Gartengemüse mit Kale-Salat, Pumpernickel, Frischkäse und Kresse*



Gefüllte Kartoffel- Kiste mit Trüffel, Ei, Trüffeljus und Spinat



Pochiertes Kabeljaufilet im Safran-Muschelsud, Fenchel und Kerbelwurzelpüree



Coq au vin von der Poulardenbrust mit Perlzwiebeln, Ur-Karotten und Pariser Kartoffeln*



Bienenstichcreme mit Honig vom Dach, karamellisierten Mandeln, Waldbeeren und Zitronenmelisse-Sorbet *

Drei-Gänge-Menü* + Weinbegleitung	49+ 20
Vier-Gänge-Menü ohne Kabeljau + Weinbegleitung	69+ 26
Fünf-Gänge-Menü + Weinbegleitung	79+ 32

VEGANES DREI- GÄNGE- MENÜ

Roter Bulgur Salat ^{Vegan}
mit Tomate, Olive, Koriander, Minze, Granatapfelkernen

dazu veganes Sauerteig Brot



Rot- gelbes Paprikapüree ^{Vegan}
mit Piment d'Espelette, gegrillte Spargelspitzen,
wilder Brokkoli und Grillgemüsejus



Sorbet Variation ^{Vegan}
mit marinierten Himbeeren, Himbeersoße und Minze

Drei-Gänge-Menü + alkoholfreie Getränkebegleitung

39+ 18



Unsere Weinkarte zum scannen.

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unserer Service, eine separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.


LOUNGEKARTE

Wacholder- Nusschinken von der "Berkel Maschine" mit eingelegten Oliven, Grillgemüse und Märkisches Landbrot	16
Ceasar Salad mit Croûtons und Parmesan Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder Garnelen	16
Roter Bulgur Salat  mit Tomate, Olive, Koriander, Minze, Granatapfelkernen	12
Feuriges Chili con Carne mit Kräuter- Schmand und Märkisches Landbrot	10
Berliner Currywurst mit pikanter Currysauce und ein Glas Champagner	8 15
Panierte Chicken Fingers Ellington Ketchup und Sour Cream	8

DUKES DAUERBRENNER PULLED PORK BRIOCHE BURGER

BBQ SAUCE, COPPER DOG WHISKEY ZWIEBELN, RÖMERSALAT UND TOMATEN

18

Tagliatelle mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan	16
<hr/>	
Deutsche Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	12
Sorbet Variation  mit marinierten Himbeeren, Himbeersoße und Minze	9