



DEIN DINNER

## VORSPEISEN

Bitter Salate **VEGAN**  
Castel Franco, Chicorèe, Kerne, Quitte, Cranberrys

Burratina **VEGETARISCH**  
Schöneberger Honig, Wildkräuter, Trüffelvinaigrette

Sashimi vom Bachsaibling **FISCH**  
Tigermilch, Lotuswurzel, gepickelte Zwiebel,  
Gurkenperlen  
Aquakultur / Lüneburger Heide, Deutschland

Tatar vom Rind **FLEISCH**  
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb  
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

## HAUPTGERICHTE

Schwarzwurzel **VEGAN**  
Pumpernickel, Bete, Ahornsirup

Heilbutt **FISCH**  
Dill, Zwiebel, Panko, Zitronen-Beurre-Blanc  
Aquakultur, Norwegen

Roastbeef 200g **FLEISCH**  
Gemüsebeilage, Cognac Jus  
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

## BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

## DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Frucht & Nüsse **VEGAN**  
Eingelegtes Obst, Nüsse, Kokossorbet

## GETRÄNKE

2020 Grauburgunder Hahnemühle  
Nahe, Deutschland

2017 Dolcetto D'Alba, Amalia, Cascina in Langa  
Alba, Piemont, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks

Kaffee

## UND SO FUNKTIONIERTS

1. Saisonbedingte Änderungen möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
2. Getränkepauschale für 3 Stunden: 45€ p.P. danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch
3. Speisepauschale 65€ p.P.
4. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch

Wenn ihr zufrieden wart, empfehlen wir ein Trinkgeld von 10% für unser Service- und Küchenpersonal.



## YOUR DINNER

### STARTERS

#### Bitter Salad **VEGAN**

Castel Franco, chicory, seeds, quince, cranberries

#### Burratina **VEGETARIAN**

Honey from Schöneberg, wild herbs, truffle vinaigrette

#### Sashimi from the Brook Trout **FISH**

Tiger milk, lotus root, pickled onion, cucumber pearls  
Aquaculture / Lüneburger Heide, Germany

#### Tatar of Beef **MEAT**

Parsley, crème fraîche, egg yolk  
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

### MAIN

#### Black Salsify **VEGAN**

Pumpernickel, beets, maple syrup

#### Halibut **FISH**

Dill, onion, panko, lemon beurre blanc  
Aquaculture, Norway

#### Roastbeef 200g **MEAT**

Vegetables, cognac jus  
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

### SIDES

Seasonal Vegetables

Potato Puree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

#### Sorbet **VEGAN**

Fruits & Nuts **VEGAN**  
Preserved fruits, nuts, coconut sorbet

### BEVERAGES

2020 Grauburgunder Hahnemühle  
Nahe, Germany

2017 Dolcetto D'Alba, Amalia, Cascina in Langa  
Alba, Piedmont, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks

Coffee

### AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
2. Fixed rate for drinks for 3 hours: 45€ p.p. afterwards 15€ p.p., per hour or as required
3. Fixed rate for dining 65€ p.p.
4. Every guest can choose one dish out of each category
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, long-drinks, cocktails as required

If you were happy with your evening, we propose a tip of 10% for our service and kitchen staff.