

## DEIN DINNER - 3 GÄNGE

### GETRÄNKE

Weißwein:

2021 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch  
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:

2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi  
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.  
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 70€ p.P.

### VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**  
Beelitzer Spargel, Rhabarber, Schalotte

Burrata **VEGETARISCH**  
Brunnenkresse, Gurke, Senfsaat

Bachsaibling **FISCH**  
Ingwer, Reis, Ponzu  
Aquakultur / Lüneburger Heide, Deutschland

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

### HAUPTGERICHTE

Linsentofu **VEGAN**  
Spinat, Miso, Rettich

Heilbutt **FISCH**  
Curry, Zuckereerbse, Pak Choi  
Wildfang / Nordsee

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

### BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Karotte **VEGAN**  
Granola, Nuss, Zitrone



## DEIN DINNER - 4 GÄNGE

### GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:

2019 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

Weißwein:

2020 - Sancerre, Domaine de la Jolive  
Loire, Frankreich

Rotwein:

2019 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion  
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.  
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 90€ p.P.

### VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**  
Beelitzer Spargel, Rhabarber, Schalotte

Burrata **VEGETARISCH**  
Brunnenkresse, Gurke, Senfsaat

Bachsaibling **FISCH**  
Ingwer, Reis, Ponzu  
Aquakultur / Lüneburger Heide, Deutschland

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

### SUPPE

Bärlauch **VEGAN**  
Sonnenblumenkerne, Aprikose, Hain-Ampfer

### HAUPTGERICHTE

Linsentofu **VEGAN**  
Spinat, Miso, Rettich

Heilbutt **FISCH**  
Curry, Zuckereerbse, Pak Choi  
Wildfang / Nordsee

Rinderfilet 180g **FLEISCH**  
Gemüse, Cognac Jus  
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,  
Deutschland

### BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Käse Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

BOOM BOOM Cheesecake **VEGETARISCH**  
Beeren, Crème fraîche, Vanille

## UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
2. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
3. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
4. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

## YOUR DINNER - 3 COURSES

### BEVERAGES

White wine:  
2021 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch  
Rheinhessen, Germany

Red wine:  
2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi  
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards  
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 70€ p.p.

### STARTERS

Farmer Peter´s Salad **VEGAN**  
Beelitz asparagus, rhubarb, shallot

Burrata **VEGETARIAN**  
Watercress, cucumber, mustard seed

Brook trout **FISH**  
Ginger, rice, ponzu  
Aquaculture / Luneburg Heath, Germany

Tatar of Beef **MEAT**  
Parsley, crème fraîche, egg yolk  
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,  
Germany

### MAINS

Lentils tofu **VEGAN**  
Spinach, miso, radish

Halibut **FISH**  
Curry, sugar pea, pak choi  
Wild-caught / North Sea

Roastbeef 200g **MEAT**  
Vegetables, cognac jus  
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,  
Germany

### SIDES

Seasonal Vegetables

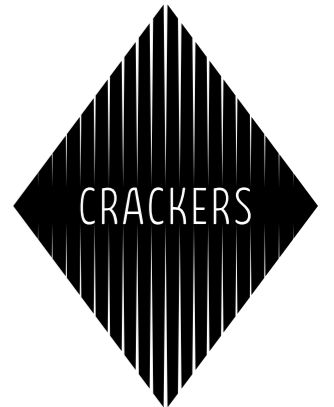
Potato Puree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Carrot **VEGAN**  
Granola, nuts, lemon



## YOUR DINNER - 4 COURSES

### BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:  
2019 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:  
2020 - Sancerre, Domaine de la Jolive  
Loire, France

Red wine:  
2019 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion  
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards  
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 90€ p.p.

### STARTERS

Farmer Peter´s Salad **VEGAN**  
Beelitz asparagus, rhubarb, shallot

Burrata **VEGETARIAN**  
Watercress, cucumber, mustard seed

Brook trout **FISH**  
Ginger, rice, ponzu  
Aquaculture / Luneburg Heath, Germany

Tatar of Beef **MEAT**  
Parsley, crème fraîche, egg yolk  
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,  
Germany

### SOUP

Wild garlic **VEGAN**  
Sunflower seeds, apricot, sorrel

### MAINS

Lentils tofu **VEGAN**  
Spinach, miso, radish

Halibut **FISH**  
Curry, sugar pea, pak choi  
Wild-caught / North Sea

Filet of Beef 180g **MEAT**  
Vegetables, cognac jus  
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,  
Germany

### SIDES

Seasonal Vegetables

Cheese Potato Puree

CRACKERS French Fries

### DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

BOOM BOOM Cheesecake **VEGETARIAN**  
Berries, crème fraîche, vanilla

### AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
2. Every guest can choose one dish out of each category
3. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
4. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required