

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Deutschland

Rotwein:
2022 - Rosso di Montalcino "La Caduta" - DOC -
Caparzo
Sangiovese | Toscana, 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 78€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Kräuter, Crème Fraîche, eingelegtes Gemüse

Burrata **VEGETARISCH**
Schalotte, Chilli, Lotus

Flusskrebs **FISCH**
Ayran, Kohlrabi, Dill
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Beelitzer Spargel **VEGAN**
Estragon, Erbse, Panko

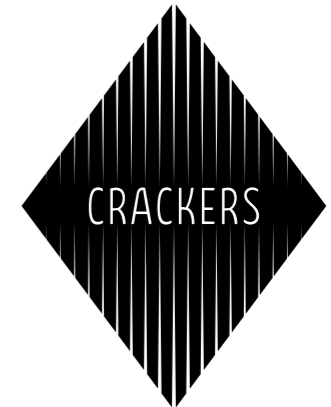
Fjordforelle **FISCH**
Kaviar, Schnittlauch, Butter
Wildfang / Norwegen

Filetspitzen **FLEISCH**
Paprika, Zwiebel, Kümmel
Freilandhaltung / Deutschland

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Schokolade **VEGETARISCH**
Cookie, Dulce de Leche, Erdnuss



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, Frankreich

Rotwein:
2022 - Rosso di Montalcino "La Caduta" - DOC -
Caparzo
Sangiovese | Toscana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

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

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Kräuter, Crème Fraîche, eingelegtes Gemüse

Burrata **VEGETARISCH**
Schalotte, Chilli, Lotus

Flusskrebs **FISCH**
Ayran, Kohlrabi, Dill
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

ZWISCHENGANG

Erbsensuppe **VEGAN**
Karotten, Kartoffel, Rauch

HAUPTGERICHTE

Beelitzer Spargel **VEGAN**
Estragon, Erbse, Panko

Fjordforelle **FISCH**
Kaviar, Schnittlauch, Butter
Wildfang / Norwegen

Rinderfilet 180g **FLEISCH**
Gemüse, Portwein Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Mandel, Erdbeere, Mohn

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:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Germany

Red wine:
2022 - Rosso di Montalcino "La Caduta" - DOC -
Caparzo
Sangiovese | Toscana, 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 78€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's Salad **VEGAN**
herbs, crème fraîche, pickled vegetables

Burrata **VEGETARIAN**
shallot, chili, lotus

Crayfish **FISH**
ayran, kohlrabi, dill
aqua culture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
caper, sour cream, sourdough bread
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Beelitz asparagus **VEGAN**
tarragon, pea, Panko

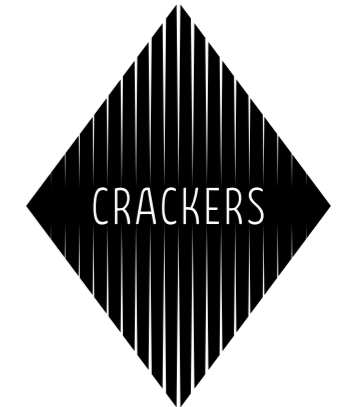
Fjord trout **FISH**
Caviar, chives, butter
wild-caught / Norway

Sirloin tips **MEAT**
bell pepper, onion, cumin
free-range / Germany

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Chocolate **VEGETRIAN**
cherry, hazelnut, popcorn



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, France

White wine:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, France

Red wine:
2022 - Rosso di Montalcino "La Caduta" - DOC -
Caparzo
Sangiovese | Toscana, Italy

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 99€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's Salad **VEGAN**
herbs, crème fraîche, pickled vegetables

Burrata **VEGETARIAN**
shallot, chili, lotus

Crayfish **FISH**
ayran, kohlrabi, dill
aqua culture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
caper, sour cream, sourdough bread
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Beelitz asparagus **VEGAN**
tarragon, pea, Panko

Fjord trout **FISH**
Caviar, chives, butter
wild-caught / Norway

Filet of Beef 180g **MEAT**
vegetables, port wine jus
free-range / Bavaria, Germany

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
almond, strawberry, poppy

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