



ABENDKARTE

Vorspeisen

Gebackene Jakobsmuscheln / Topinambur/ Pico de Gallo / Mirasol Chili / Koriander-Sesam-Öl	16,00 €
Bittersalate / Stracciatella / Tardivo / Zitrusfrüchte / geröstete Kakaobohnen / Orangendressing <small>optional vegan</small>	15,90 €
Yukhoe (Koreanisches Beef Tatar) / Zitrone / Sesam / weißer Rettich / Frühlingslauch / Soja / Honig / Algenbrot / Kenko Mayonnaise	18,50 €
Gemüsesalat / Sprossen / Kräuter / geröstete Nüsse / Kresse / Apfelvinaigrette <small>vegan</small>	14,00 €

Suppe

Zitronengras-Kokos-Süppchen / Crispy Chili / Mango / Garnele <small>optional vegan</small>	10,90 €
--	---------

Hauptgänge

Geschmorte Rinderschaukel in Balsamico / Rinderfilet (120g) / Kräutermöhre / Schmand / Kartoffel-Lauch-Blätterteig	38,90 €
In Nussbutter confiertes Skreifilet / Flower Sprouts / Steckrüben-Pommery-Senf-Stampf / Meerrettichsauce / Salzzitrone <small>optional vegetarisch</small>	33,90 € / 26,90 € <small>vegetarisch</small>
Prignitzer Maispouardenbrust / geschmorte Teriyaki-Petersilienwurzel / Passionsfrucht / Baby Pak Choi <small>optional vegan</small>	29,90 € / 26,90 € <small>vegan</small>
Gebratenes Wolfsbarschfilet / Riesengarnele / rotes Portweinrisotto / Granatapfel / junger Lauch / Krustentierschaum	33,90 €
Rotes Portweinrisotto / Granatapfel / junger Lauch / geschmorter Portobello Pilz <small>vegetarisch</small>	28,90 €
Rosa gebratener Hirschrücken / Kartoffel-Walnuss-Krokette / Kirsch Jus / Rosenkohl / Rübe	36,90 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	
Als Vorspeise	19,00 €
Als Hauptgericht	27,00 €
+ 3 Riesengarnelen	38,00 €

Dessert

Ananas / Safran / roter Shiso-Sud / Mezcal <small>vegan</small>	11,50 €
Death by Chocolate / Mangosalat / Sorbet <small>vegan</small>	12,50 €
Affogato / Vanilleeis	8,00 €