



We take the good old traditional recipes and the best  
local ingredients to create fun and tasty food.  
Let tradition surprise you!

# PARKER SAYS: CREATE YOUR MENU

42,00  
18,00

55,00  
25,00

68,00  
31,00

79,00  
38,00

3 GANG MENÜ / 3 COURSE MENU  
+ WEIN / WINE

4 GANG MENÜ / 4 COURSE MENU  
+ WEIN / WINE

5 GANG MENÜ / 5 COURSE MENU  
+ WEIN / WINE

6 GANG MENÜ / 6 COURSE MENU  
+ WEIN / WINE

AUCH À LA CARTE WÄHLBAR / YOU MAY ALSO CHOOSE SINGLE DISHES À LA CARTE

# MENU

17,00

## ROTE GARNELE

Argentinische Rotgarnele, grüner Papayasalat, Currybutter, Erdnuss, Wasserkresse & Mango  
*Argentine red shrimp, green papaya salad, curry butter, peanut, watercress & mango*

16,00

## BEELITZER SPARGEL

Gegrillter Beelitzer Spargel, Fläminger Rapsöl, Pecorino, Mohn & Vogelmeie  
*Grilled Beelitz asparagus, Fläminger rape oil, pecorino, poppyseed & chickweed*

17,00

## ONSEN-EI

Gebackenes Onsen-Ei, Grüne Sauce, Bio-Linda, Bacon & Herzblatt  
*Fried Onsen egg, Frankfurt green sauce, bio potato, bacon & cordifole*

29,00

## SAIBLING AUS DER MÜRITZ

Bachsaibling 48 °, Spargel, junge Erbsen, Champignon, Kohlrabi, Estragon & Flusskrebs  
*Brook trout 48 °, asparagus, young peas, mushrooms, kohlrabi, tarragon & crayfish*

32,00

## U.S. BEEF

Rinderschulter vom U.S. Rind, Harissa, Spitzpaprika, Ochsenherztomate, Petersilie, Zitrone & Bulgur  
*Shoulder piece of U.S. beef, harissa, pointed pepper, oxheart tomato, parsley, lemon & bulgur*

11,00

## OPALYS 33%

Joghurt, Basilikum, Rhabarber & Sauerklee  
*Yoghurt, basil, rhubarb & wood sorrels*

# À LA CARTE

## SNACKS

5,00

### EDAMAME

Sojabohnen & Sesam  
*Soybeans & sesame*

6,00

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Grüne Paprikaschoten & Maldon-Meersalz  
*Padrón peppers & Maldon sea salt*

7,00

### SWEET POTATOE FRIES

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayo & Parmesan  
*Sweet potato fries with truffle mayo & parmesan*

## VORSPEISE / STARTER

16,00

### BÜFFEL BURRATA AUS BRANDENBURG

Bunte Tomaten, Basilikum, Röstbrot, Alziari Olivenöl  
*Brandenburg Burrata, colorful tomatoes, basil, toast, alziari olive oil*

16,00

### JAPANISCHE PIZZA L.A. STYLE

Müritz Saibling, Gartengurke, Lauch, Saiblingskaviar, Chili-Mayo, Strauchtomate & Unagi-Sauce  
*Müritz char, cucumber, leek, char caviar, chilli mayo, tomato & unagi sauce*

17,00

### BEEF TATAKI

Rinderfilet von der Färse, Yuzu Ponzu, Rettich, Chimichurri, fermentierte Aioli & Sesam  
*Beef fillet, yuzu ponzu sauce, radish, chimichurri, fermented aioli & sesame*

## HAUPT(MAHL) / MAIN COURSE

26,00

### KROSSER BAUCH

Schweinebauch vom Duroc-Schwein, Bohne, Melone, Code Bellota & Honigtomate  
*Duroc pork belly, beans, melon, Code Bellota & honey tomato*

21,00

### KARTOFFEL

Handgemachte Gnocchi, Bärlauch, Büffelricotta aus Brandenburg & Amalfi-Zitrone  
*Handmade gnocchi, wild garlic, buffalo ricotta from Brandenburg & Amalfi lemon*

27,00

### MÜRITZ ZANDER

Gebratener Müritz Zander, Mangold, Tom Kha, Hühnerhaut, Reiscreme & Kalamansi  
*Fried Müritz zander, mangel, tom kha, crispy chicken skin, rice cream & kalamansi*

26,00

### BEELITZER KANINCHEN

Kanninchenrücken und Knusper von der Keule, Lauchcreme, junger Knoblauch & Löwenzahn  
*Saddle and drumstick of Beelitzer rabbit, leek cream, young garlic & dandelion*

## DESSERT

12,00 3 STK / 3 PCS

16,00 5 STK / 5 PCS

### KÄSE & WAS DAZU GEHÖRT

Frischer & gereifter Rohmilchkäse von Blomeyer  
*Young & aged raw milk cheese from Blomeyer*

9,00

### TRIO OF SORBETS

11,00

### KOKOS

Passionsfrucht, Gurke & Limette  
*Coconut, passion fruit, cucumber & lime*