

WEEKLY SPECIAL

SUPPE / SOUP 7,5

Selleriesuppe mit Anis & Schnittlauchöl
Celery soup with anise & chive oil

+ Hausgebeizter Lachs 2,5
Home pickled salmon

SALAT / SALAD 7,9

Salade niçoise mit grünen Bohnen, Kartoffeln,
wachsweichem Ei & Senf-Vinaigrette
Salade niçoise with green beans, potatoes, waxy egg & mustard vinaigrette

+ Thunfischfilettes 2,5
Tuna strips

DESSERT 7,0

Süße Apfel-Gyoza, Salted Caramel Ice Mochi,
Tonkabohnen-Vanillesauce & Dulce de Leche
Sweet apple gyoza, salted caramel ice mochi, tonka bean vanilla sauce & dulce de leche

PIZZA 10,5

Fior di latte, Lachs, Straciatella, Meerrettichcreme,
Rübengrün & Rübengrüncreme
Fior di latte, salmon, straciatella, horseradish cream, turnip greens, turnip greens cream

MONTAG / MONDAY

Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren & Zitrone **10,4**

Viennese fried chicken with potato-cucumber salad, cranberries & lemon

VPiccata Milanese von der Zucchini mit Peperonata,
cremiger Polenta & Rucola **10,5**

Piccata Milanese of zucchini with peperonata, creamy polenta & rocket

DIENSTAG / TUESDAY

Rollbraten vom Wiesenkalb mit Cranberry-Spitzkohl,
Semmelknödeln & Bratenjus **11,5**

Roast meadow veal with cranberry cabbage, bread dumplings & roast gravy

Vegane Caponata aus Auberginen, Paprika,
Staudensellerie & Oliven mit Röstbrot **9,8**

Vegan Caponata made from aubergines, peppers, celery & olives with toasted bread

MITTWOCH / WEDNESDAY

Kassler vom Schweinerücken mit Sauerkraut,
Kartoffelstampf & Senfjus **10,7**

Pork loin with sauerkraut, mashed potatoes & mustard gravy

Pasta in Trüffel-Sahnesauce mit Honigtomaten und Parmesanhobeln **10,8**

Pasta in truffle cream sauce with honey tomatoes and parmesan slices

DONNERSTAG / THURSDAY

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf,
geschmorten Zwiebeln & Apfelspalten **10,9**

Calf's liver "Berlin Style" with mashed potatoes, braised onions & apple slices

Veganer Eintopf mit Steckrüben, Weißkohl & Thymian-Croutons **9,9**

Vegan stew with turnips, white cabbage & thyme croutons

FREITAG / FRIDAY

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
auf Spinatrisotto & Tomaten-Beurre-Blanc **11,7**

Pike-perch roasted on the skin with cream sauerkraut, small baked potatoes & field salad

Flammkuchen mit lila Kartoffeln, Ziegenkäse, Walnüssen,
Zwiebeln & kleinem Beilagensalat **9,8**

Tarte flambée with purple potatoes, goat cheese, walnuts, onions & small side salad

WEEKLY SPECIALS / SERVED FROM 11:00 – 16:00 H