

WEINWIRTSCHAFT

Vorweg &
zwischen durch.

Beef Tatar

mit Pumpernickel, Trauben und Salat
(A,L,2,3,5)

10,90 €

Unere Weinempfehlung

2014 Garnacha Tres Picos. Bodegas
Borsao, Spanien Campo de Borija

0,75 l

32,00 €

0,20 l

9,80 €

0,10 l

4,90 €

Bärlauch-Mandel Cremesuppe

mit Croûtons
(A,G,I,L)



5,00 €

Bouillabaisse von Havel- & Hansefischen

mit Sauce Rouille und ofenfrischem Brot
(H,I)

7,50 €

In Rotwein und Rosmarin gebackener und gratinierter Ziegenmilch-Camembert

mit geröstetem Tessiner
Laugenbrot (A,G)



11,50 €

Potsdamer Brotzeit

Dreierlei kleine Sauereien vom Duroc
Schwein, selbstgemachtem Essiggemüsen,
Craftbeer-Senf, Meersalzbutter und
knusprigen Malzbrot-Stangen (A,C,G,I,J)

16,00 €

WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt

Thai-Kürbis-Kichererbsen Curry

mit Falafel-Bratling
(A,C,G,H,L,1,3)



14,90 €

Offener Raviolo

mit gebackener Ochsenherz-Tomate
Kalamata Oliven, Rucola Pesto und
Parmesan
(A,C,G,I)



12,90 €

Veganes Moussaka

Gebackene und gratinierte Mini-
Auberginen mit Tomaten-Tofu-Hack,
Grenaille Kartoffel und Petersilien Creme
(A,C,G,J)



8,00 €

Für hinterher:

Apfel-Streusel-Küchlein

mit Kirschgrütze
und Vanille-Soja-Sahne
(A,F,L,3)

6,90 €

WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

„Schwielowsee“ Zander

Regional!	19,50 €
Saisonal	20,50 €
Weinwirtschaft	19,50 €

Havelländer Hechtfilet

Regional!	15,00 €
Saisonal	16,00 €
Weinwirtschaft	14,50 €

Ostsee-Scholle

im Ganzen gebraten und serviert

Regional!	19,50 €
Saisonal	20,50 €
Weinwirtschaft	19,00 €

Unsere Weinempfehlung

2014 Weißburgunder Markus Pfaffmann,
Pfalz

0,75 l	26,00 €
0,20 l	7,00 €
0,10 l	3,50 €

Regional!

Kartoffelstampf, Schmorgurken, Meerrettich
Sauce (A,D,I,G)

Saisonal

Schluppen Risotto, Tomaten-Consommé und
Bärlauch (A(Weizen),D,G,I)

Weinwirtschaft

Glasierte Mini Gemüse
und gegrillte Yuzu (A(Weizen),G,I)



Für hinterher:

Weinwirtschaftsdessert

Weißweinmousse mit Rotweinsirup
und Obstsalat (G,7)

5,90 €

WEINWIRTSCHAFT

Geflügel & Fleisch.

Pulled-Beef-Burger

mit Rosmarinkartoffeln und Dip
(A,G,L,2)

13,90 €

Geschmorte Beef Ribs

mit Hickory Smoke BBQ Sauce,
Ofenkartoffel, Sour Cream und Cole Slaw
(G,F,H,I)

21,50 €

Kalbssteak „Sous Vide“ gegart

Regional!	20,00 €
Saisonal	21,00 €
Weinwirtschaft	20,00 €

Gegrilltes Rib Eye 300g

Regional!	24,00 €
Saisonal	24,50 €
Weinwirtschaft	23,50 €

Unsere Weinempfehlung

2013 Urschrei Dornfelder/Regent/ Cabernet
Sauvignon Weingut Lorenz Rheinhessen

0,75 l	27,00 €
0,20 l	7,80 €
0,10 l	3,90 €

Regional!

Kartoffel Wedges von der Brandenburger Knolle
und Kräuter Butter (A(Weizen),G,I)

Saisonal

mit Speck-Strauchbohnen und Grenaille
Kartoffeln in frischem Majoran (G,I)

Weinwirtschaft

mit marinierten Blattsalaten und Balsamico
Dressing (G,I)

WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Paprika, Tomate, Gurke
Caeserdressing, Croûtons und
Hähnchenbrustspitzen (A,C,D,G,I)

12,90 €

Trebbiner Currywurst

mit einer würzigen Currysoße nach
Hausrezept und Pommes an einem
Salatbukett (A,D,G,I,J,K)

9,50 €

Flammkuchen „Klassik“

mit Zwiebeln, Käse, Crème Fraîche und
Speck (A,G,J,L)

9,50 €

Kalbsleber nach Berliner Art

mit Apfel-Zwiebel Schmelze (A,G,L,15)

16,00 €

Unsere Weinempfehlung

2014 Blaifränkisch Johannishöhe, Weingut
Prieler, Österreich, Burgenland

0,75 l 29,00 €

0,20 l 8,40 €

0,10 l 4,20 €

Für hinterher:

„Warme Schokoladenherzen“

Lauwarme Schokoladenküchlein mit
Vanilleeis
(A,C,E,F,G)

5,90 €