



SPEISEKARTE

GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue № 2

Vorspeisen

- Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse – vegetarisch** € 15,00
Ananas-Chili-Chutney | gebackener Rucola
- Beef Tatar** € 16,50
Tatar vom Weiderind | Schalottenwürfel | Kapernäpfel
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Pumpernickel | gesalzene Butter
- Fenchel-Carpaccio – vegan** € 13,50
Natives Olivenöl | Maldon-Salz | Melonensalat
Lavendelblüten
- Caesar Salad – vegetarisch** € 14,00
Römersalat | Schwarze Kirschtomaten | Kräutercroûtons
Grana Padano Körbchen | Parmesan-Knoblauch-Dressing
- dazu 6 knusprige Hähnchenbruststreifen im Pankomantel € 6,00
- Krabbencocktail** € 15,00
Radicchio-Eisbergsalat | gegrillte Avocado | Forellenkaviar
Cocktailsauce | Dill | Brotchip
- Jakobsmuscheln in Zitronen-Thymian gebraten** € 19,50
Vier gebratene Jakobsmuscheln | Fenchelsalat
warmer Rote-Bete-Stampf | sautierter Babyspinat

Suppen

- Getrübte Schwarzwurzelsuppe – vegetarisch** € 8,50
mit gebackener Rote Bete Praline
- Karotten-Kokos-Cappucino** € 9,50
mit Zitronengras-Garnelen
- Kartoffel-Cassoulet** € 11,00
Kalbsbrühe | Tafelspitz | Wurzelgemüse | Frühlingslauch
Petersilienbrot

Hauptgänge

- Varietételler** € 18,50
Marinierte Hähnchenbrustspieße | Chili-Poppers
gebackene Frühlingsrollen | Riesengarnelen im Curryteig
Mozzarellaspieß | getrübtes Schwarzwurzelsüppchen
Mango- und Chilidip
- Berliner Brotzeit** € 19,50
Strammer Max | Zwiebelmett | Eisbeinsülze | Bulette
Erbsensuppe | Solei | Essiggurke | Zwiebelringe
Bauernbrot | Butter | Rote Grütze
- Grießknödel gefüllt mit Burrata – vegetarisch** € 15,00
Rote-Bete-Ragout | Babymöhren | Rispentomaten
Trüffelschaum
- Kürbisgnocchi mit Safranemulsion- vegan** € 14,50
Grüne Spargelspitzen | Schwarzwurzel | Maniok
- Trüffel-Linguine mit Scampis** € 22,50
Trüffelcreme | Julienne von der Erbsenschote
gehobelter französischer schwarzer Trüffel
- Wiener Kalbsschnitzel** € 25,00
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Wildpreiselbeeren
Zitrone
- Gebratenes Kabeljaufilet** € 24,00
Erbsen-Minz-Risotto | Paprikaschaum
- Rosa gebratener Rehrücken** € 25,00
Trauben-Schalotten-Jus | Romanescoröschen
Pastinakenpüree

Desserts

- Trilogie der Nostalgie** € 11,00
Pfirsich Melba | Birne Helene | Rote Grütze
- Champagner & Sorbet** € 12,50
Rhabarbersorbet | Champagne 0,1 l | Pistazienhippe
- Crêpes Suzette** € 12,00
Grand-Marnier-Parfait | Orangenfilets im eigenen Sud
Mandelsplitter
- Grießflammerivon der Mandelmilch – vegan** € 11,50
Kirschen in Valrhona-Guanaja-Schokolade
Aprikosen-Minz-Sauce
- Dessertvariation „Wintergarten“** € 15,00
Eine Auswahl himmlischer Desserts
- Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege** € 16,00
5 x 30g Käse | zweierlei Trauben | Feigensenf
karamellierte Walnüsse | Landbrot

Snack

- Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl)** € 7,50
Karamellierte Walnüsse | Wasabinüsse | Erdnüsse
Cheddar-Cheese- oder Honey-Mustard-Brezelsnack
Haribo Gummibärchen

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.