



24. - 26. September

Vorspeisen

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot

Dazu Rauchbutter und Luisenhaller Tiefensalz

5

Tatar vom norddeutschen Rind

Mit Kartoffelstroh, Eigelb und eingelegten Radieschen

22

Geflämmter Ziegenkäse

Dazu marinierte Blattsalate, Pflaumenchutney und

Brotgewürz-Cracker

15

Scheiben vom Baliklachs

Dazu Erbsencreme, Finger-Limes mit Creme Fraiche und Dill

19

Artischockencremesuppe

Dazu gebratene Pfifferlinge, Pancetta und Petersilie

16

Marinierter Spaghettikürbis aus Brandenburg

Dazu Brombeer-Vinaigrette, Rote Beete und Rucola

16



Hauptgänge

Mittelstück vom Kabeljau-Rückenfilet

Auf gebratenen Steinpilzen, Selleriecreme und Sauce Grenobloise

35

Kürbisrisotto „Aquerello“

Mit Gorgonzolacreme, Portweinbirnen und gerösteten Haselnüssen

30

Langsam geschmorter Rindernacken

Dazu glasierte Möhrchen, getrüffelttes Kartoffelpüree und

Rotweinsauce

34

Dessert & Käse

Rohmilchkäse

Dazu Quittenbrot und Sauerteigcracker

18

Brombeercheesecake

Mit Kürbis, Spekulatius und Brombeersorbet

14

Zitronen-Lavendel-Mousse

Dazu Mandelkuchen und Aprikosenragout

14