

Berlin, 23. Oktober 2025

Menü



Vorspeise

Mild geräucherter Arctic Lachs –
Marinierte Yuzu-Quinoa – Spirulinacreme –
Pankokrokant – Salicornes
ADE

Marinierter Hokkaido Kürbis –
Rote Bete – Falafel – Quinoa – Sesam Dip
AEF



Hauptspeise

Geschmorte Ochsenbacke vom Brandenburger Umland –
Kartoffelpüree – glasiertes Rübchen-Gemüse – Trüffeljus
DEQ

Gegrilltes Erbsensteak –
Getrüffeltes Linda-Kartoffelpüree – wilder Brokkoli –
Trüffeljus – karamellierte Zwiebeln
JQ



Dessert

Apfeltarte –
Apfel-Zimt-Sorbet – Haferknusper
Brombeergel – Blatthippe
AJK



Mitternachtssnack

Hähnchen Teriyaki Spieße – Kokos Dip
AEFQ
Gebackene Falafel Bällchen – Sesam Dip
AEFQ



Sekt

Zekt
Deutscher Riesling Sekt
Sektellerei Zekt, Mosel
Deutschland

Weißwein

2024 Hauswein
Grauburgunder
Weingut A. Diehl
Pfalz, Deutschland

Rotwein

2023 Primitivo Salento
Primitivo
Weingut Collezione Insieme
Sizilien, Italien

Allergene:

A Gluten / D Laktose/Milch / E Sellerie / F Sesam /
J Soja / K Schalenfrüchte / P Nüsse / Q Knoblauch
Kreuzkontamination ist überall möglich!