

A LA CARTE

Bar Food.....

BUTTER UND BROT	4
OLIVEN	4
SARDINEN IN ÖL	7

A la Carte

WARMES BALDON SAUERTEIGBROT Knoblauch - Butter - Petersilie ^{1,4}	5
--	---

WATTENSEE COCKLES Chilli - Szechuan - Blauschimmel ^{4,7}	16,5
---	------

HERBSTGEMÜSE Vegan & Vegetarisch ⁷	17
---	----

FANG DER WOCHE AUS DER NORDSEE ³	Preis nach Angebot
--	-----------------------

PARFAIT „Chefs Mood“ ^{4,2}	9,5
---	-----

1* glutenhaltiges Getreide 2* Eier 3*Fisch 4*Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 5*Schalenfrüchte 6* Senf 7*Weichtiere

Wichtige Lieferanten für dieses Menü:
Bauer Heiko Reppin - Wolkensteiner Hof - Kuestlichkeiten

Wir arbeiten mit ausgewählten, lokalen und saisonalen Produkten.
Änderungen der einzelnen Zutaten behalten wir uns vor aufgrund von
unvorhersehbarer Naturereignisse, die Bauern und Feld beeinflussen können.

MENU

3 Gang Menu
39 Euro pro Person

ROTE BEETE

Buttermilch - Dill

WACHTEL

Dicke Bohne - Butter - Zitronengras - Pfeffer

EISERKUCHEN

Kastanie - Quitte - Fenchelsaat

1* glutenhaltiges Getreide 2* Eier 3*Fisch 4*Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 5*Schalenfrüchte 6* Senf

Wichtige Lieferanten für dieses Menü:

Bauer Heiko Reppin - Wolkensteiner Hof - Prignitzer Landhof - Markthalle9

Wir arbeiten mit ausgewählten, lokalen und saisonalen Produkten.
Änderungen der einzelnen Zutaten behalten wir uns vor aufgrund von
unvorhersehbarer Naturereignisse, die Bauern und Feld beeinflussen können.

BAR

Drinks

QUITTEN WERMUT SODA (ALKOHOLFREI)

Alkoholfreier Wermut - Quitte- Soda 7

HERBST SPRITZ

Mondino - Kaffee Geist - Kombucha - Sekt 8

PASTINAKE

Korn - Pastinake - Cognac - Verjus 10

SHISO DROP

Oloroso Sherry - Shiso Shochu - Grand Marnier - Soda 10

AUSTERNPILZ

Stork Club Rye Whisky - Amotillado Sherry - Austernpilze - Roter Wermut 10

QUITTE

Calvados - Sake - Quitte 9

LACTO-FERMENTIERTE PFLAUME

Fermentierte Pflaume - Aquavit - Zitrone 10

ESTRAGON

Stork Club Rye Whisky - Estragongeist - Soda 9

Klassiker sowie alkoholfreie Drinks machen wir gerne auf Anfrage.

TRINKEN

Prickelnd	0,1	0,75	Weiss	0,75
RIZZY STAR MUST PET NAT 2019			PIRI NATURAL RIESLING 2019	
Staffelter Hof (Mosel, DE)	8	45	Piri Natural (Nahe, DE)	44
LA FEMME A QUI? CUVÉE 2019			KÖWERICHER LAURENTIUSLAY RIESLING AUSLESE 2001	
Anders Frederik Steen (Ardèche, FR)		45	Hoffman-Simon (Mosel, DE)	45
Weiss offen	0,125	0,75	FURMINT AUS DEM QUARZ 2019	
FREI.KÖRPER.KULTUR WEISS 1,0L 2018			Michael Wenzel (Burgenland, AT)	42
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	6,5	52	MALVAZIJA SELECTION 2015	
PIRI NATURAL RIESLING 2019			Korenika & Moskon (Istrien, SI)	45
Piri Natural (Nahe, DE)		44	L'OISEAU ET LE BOUQUET MUSCAT 2018	
KÖWERICHER LAURENTIUSLAY RIESLING AUSLESE 2001			Philippe Brand (Elsass, FR)	48
Hoffman-Simon (Mosel, DE)		45	VAUCHAUMIER CHENIN BLANC 2017	
FURMINT AUS DEM QUARZ 2019			Domaine de la Bergerie (Anjou, FR)	55
Michael Wenzel (Burgenland, AT)		42	LES BOUTONNIERS CHARDONNAY 2018	
MALVAZIJA SELECTION 2015			Céline & Steve Gormally (Jura, FR)	55
Korenika & Moskon (Istrien, SI)		45	BRUTAL BLANCA ROSEANNE 2019	
L'OISEAU ET LE BOUQUET MUSCAT 2018			Vega Aixelà (Tarragona, ES)	45
Philippe Brand (Elsass, FR)		48	SENTIS BLANCS GARNACHA BLANCA 2017	
VAUCHAUMIER CHENIN BLANC 2017			Bodegas Puiggròs (Katalonien, ES)	52
Domaine de la Bergerie (Anjou, FR)		55	Rosé	0,75
LES BOUTONNIERS CHARDONNAY 2018			LA GAMBA ROTLING 2019	
Céline & Steve Gormally (Jura, FR)		55	Stefan Vetter (Franken, DE)	35
BRUTAL BLANCA ROSEANNE 2019			ROSATANT BLAUFRÄNKISCH 2019	
Vega Aixelà (Tarragona, ES)		45	Joiseph (Burgenland, AT)	42
SENTIS BLANCS GARNACHA BLANCA 2017			Rot	0,75
Bodegas Puiggròs (Katalonien, ES)		52	MARTO BASTARD CABERNET DORSA 2017	
Rot offen	0,125	0,75	Martin Otto Wörner (Rheinhessen, DE)	40
FREI.KÖRPER.KULTUR ROT 1,0L 2018			PUSTZA LIBRE 2019	
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	6,5	52	Claus Preisinger (Burgenland, AT)	30
QUERCUS PINOT NOIR 2015			OUT CUVÉE 2018	
Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	8	45	Judith Beck (Burgenland, AT)	35
Ein wechselndes Angebot an offenen Weinen findet ihr auf der Tafel. Das Personal berät euch gerne.			CONSONANCE CUVÉE 2018	
			Domaine La Bergerie (Loire, FR)	38
Unsere Weinkarte besteht aus Natur,- bionynamisch,- und ökologisch angebauten Weinen von kleinen Produzenten. Die Weinkarte wird durch Neuzugänge und Jahrgangswchsel von uns regelmäßig aktualisiert.			LA CIGALE CUVÉE 2017	
			Philippe Brand (Elsass, FR)	42
			GAMAYLEON 2018	
			Lisanne Van Son (Loire, FR)	45
			UNCUT SILLER 2019	
			Korab (Moravien, CZ)	45
			I KAO DA SI ANDEO MERLOT 2015	
			Weingut Budimir (Zupa, SRB)	45

TRINKEN

Bier 0,33

NOAM Hell 4
Berliner Berg Pale Ale 3,5
BRLO Naked 0% 3,5

Kaffee

Americano ¹ 2,8
Doppelter Espresso ¹ 3
Cappuccino ¹ 3,2
Cortado ¹ 2,8
Flat White ¹ 3,5

Iced Latte ¹ 4
Iced Choc 4
Espresso Tonic ¹, ² 3,5

Hafermilch 0,5

Tee

Kräuter • Aus dem Garten 3,5
Schwarz • Handgepflückt 3,5
Milky Oolong • Xian Tea 3,5
Chai Latte 4,5

Alkoholfrei

AQUA MONACO 0,33L
Sprudel • Still 2,5

AQUA MONACO 0,75L
Sprudel • Still 5,5

OSTMOST SCHORLE
Apfel • Rhababer 3,5

SPIRUM
Aronia Apfel Spirulina 3,8

LEMON DROP KOMBUCHA
Bouche 3,8

EISTEE
Hausgemacht 4,5

LIMONADE
Hausgemacht 4,5

1* koffeinhaltig, 2* chininhaltig

SCHNAPS

Brände	4cl
MUSCAT D'ALEXANDRE Freimeisterkollektiv - Traubenbrand	9,5
HASELNUSS Fräulein Brösel	7,5
SCHWARZE JOHANNISBEERE Fräulein Brösel	7,5
AYUUK Empirical Spirits - Pasilla Mixe Chili	9,5
THE PLUM, I SUPPOSE Empirical Spirits - Pflaumenkern	9,5
FUCK TRUMP AND HIS STUPID FUCKING WALL Empirical Spirits - Habanero	9,5
Likör	
SPECKBIRNE Freimeisterkollektiv - Most und Brand aus Birne	8,5
Süsswein	
LA COSA - THE THING Bodegas Alfredo Maestro	6,5