


Saisonkarte



In Balsamico geschmorte Lammhaxe
cremige Polenta mit Parmesan
Blattspinat und Tomaten

24,50



Frischer Beelitzer Spargel
serviert mit Neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter

19,90

Wahlweise mit:
Katenschinken + 7,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ + 8,90



Rinder Tatar
mit Eigelb, Schalotten, Kapern,
Sardellen, Crème fraîche,
Olivenöl, Parmesan & Essiggurke

16,90





Seasonal menu




**Lamb shank braised
in balsamic vinegar**
served with spinach leaves,
tomatoes and creamy
polenta with Parmesan
24,50



Fresh Beelitz asparagus
served with new potatoes
and hollandaise sauce or
melted butter
19,90

Optionally with:
Cured ham + 7,90
Pork escalope „Viennese style“ + 8,90



Fresh beef tartare
with egg yolk, capers,
anchovies, shallots, crème
fraîche, olive oil and pickle
16,90

