



## Speisenkarte

### Vorspeisen starter

Gebeiztes Lachsforellenfilet | Gurken-Tomaten-Carpaccio | Basilikumsorbet  
*Marinated salmon trout fillet / cucumber-tomato carpaccio / basil sorbet*  
€ 12,60

Marinierter Tofu | gegrillte rote Paprika | Wildkräutersalat  
*Marinated tofu / grilled red peppers / wild herb salad*  
€ 11,30

ALvis-Salat  
(Krebsschwänze, Gänseleber, gefüllte Tête Moin-Röllchen)  
ALvis-salad  
(Crab tails, foie gras, stuffed tête moin rolls)  
€ 13,90

### Suppen soup

Schaumsüppchen von Roter Bete | gebackene Wildkräuter | Pilzbrot  
*Red Beet foam soup / baked wild herbs / mushroom bread*  
€ 8,80

Pastinakensüppchen | Hähnchenspieß  
*Parsnip soup / chicken skewer*  
€ 8,80

Wachtelessenz | Gemüsenudeln  
(Wachtelbrust, Wachtelei, Sherry, feine Gemüsestreifen)  
*Quail essence / vegetable noodles*  
(quail breast, quail egg, sherry, fine vegetable strips)  
€ 8,80



## Fleisch Meat

Ückeritzer Rindermedaillon und Kalbsfiletspieß |  
Madeirajus | Bäckerinkartoffeln  
*Ückeritz Beef medallion and veal fillet skewer /  
madeirajus / baker's potatoes*  
€ 27,20

Schorfheider Rehwüfel |  
bardierte Gänseleber | Kartoffel-Birnen-Kuchen  
*Schorfheider venison cubes /  
goose liver wrapped with bacon / potato-pear cake*  
€ 25,10

Linumer Lammkarree | Bohnen-Oliven-Püree |  
Gemüse | Kartoffelterrinen  
*Linumer Rack of lamb / bean-olive puree /  
vegetables / potato terrine*  
€ 24,80

## Fisch fish

Lachswüfel | Trüffel-Risotto | kleines Gemüse  
*Salmon cubes / truffle risotto / small vegetables*  
€ 23,60

Forelle „Müllerin“ | Schmorgurke | Dillkartoffeln  
*Trout "Müllerin" / braised cucumber / dill potatoes*  
€ 21,90

Gedünsteter Barsch und gebratener Havel Zander | Nudelblatt | Krebschaum  
*Steamed perch and fried Havel pike perch / pasta leaf / crab foam*  
€ 24,10



## Vegetarisch vegetarian

Gespickter Tofu in Wan Tan | Sojagemüse

*Larded tofu / wan tan / soy vegetables*

€ 17,10

Bärlauch-Risotto | geschmorte Minipaprika | Kartoffelstroh

*Wild garlic risotto / braised mini peppers / potato straw*

€ 16,70

## Dessert dessert

Erdbeer- und Vanillecreme | feine Krokantblätter | Crèmeeis

*Strawberry / vanilla cream / fine brittle / ice cream*

€ 13,80

Gefüllte Honigbirne im Blätterteig | Rotweineis

*Filled honey pear / puff pastry / red wine ice cream*

€ 13,80

Süßes Sushi auf Berliner Art

*Sweet sushi Berlin style*

€ 13,80