




## VORSPEISEN & SUPPE

**Brandenburger Büffelmozzarella** | 16     
bunte Tomaten, Wildkräuter, Oliven-Krokant, Basilikum,  
geröstete Macadamianuss 2-5-7



**Geflämmter Hoisin-Lachs** | 18   
Wasabicreme, gebeizte Gurke, Limettenkaviar,  
Afillakresse 1-2-3-4-5-6-7-8-11

**Cremesuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis** | 9,5   
Kokosmilch, Curry, Zitronengras-Kräuteröl 4-5

## ALL-TIME FAVOURITES

**Caesar Salad** | 18    
Römersalat, Kirschomaten, Croûtons, Parmesan 1-2-3-4-5-7-12-14

Wählen Sie Ihr Dressing

- Caesar-Dressing 2-3-4-7-8-12 
- Balsamicodressing 4-7-12 

Wählen Sie on top

- Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust 2 | 8
- Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

**Clubsandwich Country Style** | 24   
Kartoffel-Dinkelkruste, Kikok-Maishähnchen, Krautsalat,  
Parmesancreme, Speck, Spiegelei 1-2-3-5-7-12-14


**Marlene-Cheeseburger** | 24  
100-Prozent-Rindfleisch (200 g), getoastetes Briochebrötchen,  
Monterey-Jack-Käse, Tomate, gebackene Zwiebelringe,  
Spreewaldgurke, Römersalat, BBQ-Cocktailsauce 1-2-3-4-5-7-12-14

**Veganer Marlene-Cheeseburger** | 26    
Redefine-New-Meat™-Patty, veganer Käse, getoastetes  
Briochebrötchen, Tomate, gebackene Zwiebelringe,  
Spreewaldgurke, Römersalat, BBQ-Cocktailsauce 1-4-5-7-12-14



**Berliner Currywurst** | 14    
Feurige Tomaten-Currysauce 1-2-3-4-5-7-12-14



Wählen Sie dazu

- Dip Fries | 8 
- Süßkartoffel-Pommes-frites | 8 

**Trüffel-Pommes-frites** | 16    
Grana Padano, Trüffelmayonnaise 2-3-4-5-7-12-14


## NOURISH DISHES

**Local Soul Bowl** | 22     
Brandenburger Mozzarella, Rote Bete, Buchweizen,  
Haselnuss-Petersilien-Pesto, Blumenkohl, eingelegter Kürbis,  
Wildkräutersalat 1-2-3-5-7

**Vegane Miso-Zucchini** | 24    
Weiße Soja-Mayonnaise, Wasabi, japanische Kräuter,  
Edamame, Quinoa 4-5-6-7-11

## HAUPTGÄNGE

**Wiener Schnitzel vom Kalb** | 34  
Kartoffel-Schnittlauchsalat, Gurkensalat, Zitrone,  
Preiselbeerkompott 1-2-3-5-7-12-14  
Auf Wunsch bereiten wir dieses Gericht auch glutenfrei zu.

**Frikassee von der Maispouardenbrust** | 28   
Gemischter Wildreis, Fingermöhren, grüne Erbsen, Mairübchen,  
grüner Spargel, gebratener Zitronenseitling 1-2-3-7-12

**Fregola** | 26    
Perlenpasta, Parmesan, Blumenkohl, Brokkoli, Buchenpilze,  
geschmorte Tomaten 1-2-5-7

## VON DER GRILLPLATTE

**Sous-vide-gegarte Brust von der Maispoularde (200 g)** | 28 

**Gebratenes Filet vom Label-Rouge-Lachs (200 g)** | 32

**Argentinisches Rinderfilet (200 g)** | 48

**Argentinisches Rumpsteak (250 g)** | 46

Wählen Sie eine Beilage

- Kartoffel-Schnittlauchpüree
- Dip Fries 
- Süßkartoffel-Pommes-frites 
- Trüffel-Pommes-frites 2  

Wählen Sie eine Sauce

- Limettenrahmsauce 2-7
- Pfefferrahm 2-7
- BBQ-Teriyakisauce 1-4-7



Wählen Sie ein Gemüse






- Gegrilltes saisonales Gemüse
- Getrüffeltes wilder Brokkoli 2

## DESSERTS

**Crème brûlée** | 9,5    
Eingeweckter Pfirsich, Mandeleiscreme, Johannisbeere 1-2-3-5-6

**Schokoladen-Nuss-Delice** | 9,5  
Kandierte Haselnüsse, Schokoladenmousse, Pflaumengel,  
Streusel 1-2-3-5




**Duo von Marzipan und Orangen** | 9,5    
Mousse, Gel, Sorbet, Honigkresse 5


 vegetarisch  lokaler Ursprung  halal  
 vegan  enthält Schweinefleisch

1 Gluten	5 Schalenfrüchte	9 Krebstiere	13 Lupine
2 Laktose	6 Erdnüsse	10 Weichtiere	14 Schwefeldioxid
3 Hühnererei	7 Sellerie	11 Sesam	
4 Soja	8 Fisch	12 Senf	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.



## STARTERS & SOUP

**Brandenburg buffalo mozzarella** | 16     
Mixed tomatoes, wild herbs, olive brittle, basil,  
roasted macadamia nut 2-5-7



**Scorched hoisin salmon** | 18   
Wasabi cream, marinated cucumber, lime caviar,  
afilla cress 1-2-3-4-5-6-7-8-11

**Cream soup of roasted red kuri squash** | 9,5   
Coconut milk, curry, lemongrass herb oil 4-5

## ALL-TIME FAVOURITES


**Caesar salad** | 18    
Romaine lettuce, cherry tomatoes, croûtons,  
Parmesan 1-2-3-4-5-7-12-14

### Choose your dressing



- Caesar dressing 2-3-4-7-8-12 
- Balsamic dressing 4-7-12 



### Choose on top

- Fried breast corn-fed Kikok chicken 2 | 8
- Black tiger prawns 9 | 12

**Club sandwich country style** | 24   
Roasted Berlin sourdough bread, Kikok corn-fed chicken,  
coleslaw, Parmesan cream, bacon, fried egg 1-2-3-5-7-12-14

**Marlene cheeseburger** | 24  
100 % beef (200 g), toasted brioche bun, Monterey Jack cheese,  
tomato, roasted onion rings, Spreewald gherkin, romaine lettuce,  
barbecue cocktail sauce 1-2-3-4-5-7-12-14

**Vegan Marlene cheeseburger** | 26    
Redefine New Meat™ patty, vegan cheese, toasted brioche bun,  
tomato, roasted onion rings, Spreewald gherkin, romaine lettuce,  
barbecue cocktail sauce 1-4-5-7-12-14

**Berlin curry sausage** | 14    
Spicy tomato curry sauce 1-2-3-4-5-7-12-14



### To accompany

- Dip fries | 8 
- Sweet potato French fries | 8 

**Truffled French fries** | 16    
Grana Padano, truffle mayonnaise 2-3-4-5-7-12-14


## NOURISH DISHES



**Local soul bowl** | 22     
Brandenburg mozzarella, beetroot, buckwheat, hazelnut parsley  
pesto, cauliflower, marinated pumpkin, wild herb salad 1-2-3-5-7

**Vegan miso zucchini** | 24    
White soy mayonnaise, wasabi, Japanese herbs, edamame,  
quinoa 4-5-6-7-11

## MAIN COURSES

**Viennese veal schnitzel** | 34  
Potato chive salad, cucumber salad, lemon,  
cowberry compote 1-2-3-5-7-12-14  
If you desire we prepare this dish gluten-free.

**Fricassee of corn-fed poularde breast** | 28   
Mixed wild rice, carrots, green peas, spring turnips,  
green asparagus, fried golden oyster mushroom 1-2-3-7-12

**Fregola** | 26    
Pearl pasta, Parmesan, cauliflower, broccoli, beech mushrooms,  
braised tomatoes 1-2-5-7

## FROM THE GRILL PLATTER

**Sous-vide cooked breast of corn-fed chicken (200 g)** | 28 

**Fried filet of Label Rouge salmon (200 g)** | 32

**Argentinian beef filet (200 g)** | 48

**Argentinian rump steak (250 g)** | 46

### Choose one side

- Potato chive purée
- Dip fries 
- French fries of sweet potatoes 
- Truffled French fries 2  

### Choose one sauce

- Lime cream sauce 2-7
- Pepper cream 2-7
- BBQ teriyaki sauce 1-4-7



### Choose on top your vegetable side dish






- Grilled seasonal vegetables
- Truffled wild broccoli 2

## DESSERTS

**Crème brûlée** | 9,5    
Preserved peach, almond ice cream, currant 1-2-3-5-6

**Chocolate nut delicie** | 9,5  
Candied hazelnuts, chocolate mousse, plum jelly,  
crumbles 1-2-3-5

**Marzipan orange duo** | 9,5    
Mousse, jelly, sorbet, sweet cress 5

 vegetarian  local origin  halal  
 vegan  contains pork

1 Gluten	5 Nuts	9 Crustaceans	13 Lupins
2 Lactose	6 Peanuts	10 Molluscs	14 Sulphur dioxide
3 Chicken egg	7 Celery	11 Sesame	
4 Soy	8 Fish	12 Mustard	

All prices in Euro incl. service and VAT.