

VORSPEISEN



Zitronengras-

Kokos-Ingwersuppe | 12,5 

Frisches Zitronengras, Kokosmilch,
Ingwer, grüner Spargel 4-5-7-14

Büffelmozzarella | 16  


Bunte Tomaten, Wildkräuter, Oliven-Krokant,
Basilikum, geröstete Macadamianuss 2-5-7

Wildkräutersalat | 18  

Baby-Leaf-Salat, Kresse, Kirschtomaten,
Mini-Mais, Radieschen, Ringelbete, Gurken,
Passionsfruchtdressing

Rindertatar | 18

Brioche, Trüffelmayonnaise, Radieschen,
Schnittlauch 2-3-12-14

Vegane Jakobsmuschel | 14 

Kräuterseitling, Sellerie, Zitrone, Kerbel 4-7

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.

Königsberger Klopse vom Kalb | 28 

Stampfkartoffeln, Kapern-Rahmsauce,
Rote Bete 1-2-3-12



Gebrautes Kabeljaufilet (160 g) | 32

Fenchel, Spitzpaprika, Drillinge, Passionsfrucht,
Chimichurri 1-2-8

Mezze Maniche | 18  

Grüner Spargel, Bärlauch,
getrocknete Kirschtomate, Parmesan 1-2-14

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 | 8

• Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

Clubsandwich Country Style | 24 

Klassischer Buttersandwich, 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 2-3-12-14

SPARGELMENÜ

Salat vom grünen und weißen Spargel | 22 
Wildkräutersalat, gebackenes Ei, Passionsfruchtdressing 1-3-14

Spargel klassisch | 26 
Weißer Spargel (350g), Petersilienkartoffeln 2




Wählen Sie eine Sauce

- Flüssige Butter 2 
- Sauce hollandaise 2-3-14 

Wählen Sie dazu

- Kalbsschnitzel | 12 1-3-14
- Rumpsteak | 18
- Label-Rouge-Lachs | 16 8

NOURISH DISH

Local Soul Bowl | 22   
Reisnudeln, Fingermöhre, Chili-Soja-Gurke, Mango, Erdnuss, Zuckerschoten, Tofu, Baby-Leaf-Salat, Nori-Blätter 4-6-7-11-12


Wählen Sie on top

- Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust | 8
- 2 gebackene Beelitzer Eier 1-3 | 6

Wählen Sie Ihr Dressing


- Passionsfruchtdressing 12 
- Balsamicodressing 4-7-12 
- Olivenöl 
- Leinsamenöl 

ANYTIME DISH

Grünes Thai-Curry | 24 
Reis, Paprika, Edamame, Karotte, wilder Brokkoli, Zucchini, Wasserkastanie, Cashewkerne, Limette, Thai-Chili, Koriander 4-5

DESSERTS

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

Rhabarbermousse | 14 
Rosa Spritz-Sorbet, Erdbeergel, Zitrus-Crumble 1-4-5-enthält Alkohol

Weißer Schokoladen-Pistazienmousse-Savarin | 12
Schwarzes Vanilleeis, Pistazienlikör, Pistazien-Crumble 1-2-3-5-enthält Alkohol

-  vegetarisch  lokaler Ursprung  halal
 vegan  enthält Schweinefleisch

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

Trotz höchster Sorgfalt können aufgrund handwerklicher Herstellungsabläufe Spuren oben genannter Allergene in unseren Gerichten enthalten sein.

STARTERS

Lemongrass

coconut ginger soup | 12,5 

Fresh lemongrass, coconut milk, ginger,
green asparagus 4-5-7-14

Buffalo mozzarella | 16  

Mixed tomatoes, wild herbs, olive brittle, basil,
roasted macadamia nut 2-5-7

Wild herb salad | 18  

Baby leaf salad, cress, cherry tomatoes,
mini corn, radish, beetroot, cucumber,
passion fruit dressing

Beef tartar | 18

Brioche, truffle mayonnaise, radish,
chive 2-3-12-14

Vegan scallop | 14 

King oyster mushroom, celery, lemon, chervil 4-7

MAIN DISHES

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.

Veal meatballs Königsberg style | 28 

Mashed potatoes, caper cream sauce,
beetroot 1-2-3-12

Fried cod filet (160 g) | 32

Fennel, pointed pepper, small potatoes,
passion fruit, chimichurri 1-2-8

Mezze maniche | 18  

Green asparagus, wild garlic,
dried cherry tomato, Parmesan 1-2-14

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 of corn-fed Kikok chicken | 8
- Black tiger prawns 9 | 12

Club sandwich country style | 24 

Classic butter toast, 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 2-3-12-14

ASPARAGUS MENU

Salad of white and green asparagus | 22 
Wild herb salad, deep fried egg, passion fruit dressing 1-3-14

Asparagus classic | 26 
White asparagus (350g), parsley potatoes 2




Choose a sauce

- Melted butter 2 
- Hollandaise sauce 2-3-14 

Choose on top

- Veal schnitzel | 12 1-3-14
- Rump steak | 18
- Label Rouge salmon | 16 8





NOURISH DISH

Local soul bowl | 22   
Rice noodles, carrot, chili soy cucumber, mango, peanut, mangetout, tofu, babyleaf salad, nori 4-6-7-11-12


Choose on top

- Fried breast of corn-fed Kikok chicken | 8
- 2 baked eggs from Beelitz 1-3 | 6

Choose your dressing


- Passion fruit dressing 12 
- Balsamic dressing 4-7-12 
- Olive oil 
- Linseed oil 

ANYTIME DISH

Green Thai curry | 24 
Rice, bell pepper, edamame, carrot, wild broccoli, zucchini, water chestnut, cashews, lime, Thai chili, coriander 4-5

DESSERTS

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

Rhubarb mousse | 14 
Pink spritz sorbet, strawberry gel, citrus crumble 1-4-5-contains alcohol

White chocolate pistachio mousse savarin | 12
Black vanilla ice cream, pistachio liqueur, pistachio crumble 1-2-3-5-contains alcohol

-  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	

Despite the utmost care, our dishes may contain traces of the above allergens due to the artisanal production processes.