


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

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

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 2 | 8
- Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

Clubsandwich Country Style | 24 

Klassischer Buttermtoast, Kikok-Maishähnchen,
Krautsalat, Parmesancreme, Speck,
Spiegelei 1-2-3-5-7-12-14

Marlene-Cheeseburger | 24

100-Prozent-Rindfleisch (200g), 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	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

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

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

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 2 | 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 (350 g), 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, baby leaf 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	

All prices in Euro incl. service and VAT.

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