

Vorspeisen

Karottensuppe mit Kardamom, Eisbein und Bärlauch	8,00
Quinoasalat mit Rübchen, Rhabarber und Macadamianuss	12,00
In Ponzu gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Gemüse und Senfsaat	14,00
Kalbstatar mit Eigelb, Avocado und knusprigem Sauerteigbrot	14,00
Caesar Salad mit Hähnchen, Speck und Ei	VSP 9,00 / HG 14,00

Hauptgänge

Tagliatelle mit Rucola, Olive und Parmesan	16,00
Gegrillter Pulpo auf Orzo, Rhabarber und Bärlauch	23,00
Gebratener Hauptstadtbarsch mit Blutwurst aus der Neuköllner Manufaktur auf Steckrübe und Bärlauch	24,00
Confierter Schweinebauch mit Estragonsenf, Erbse und Karotte	22,00
In Bolles Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel mit Bratkartoffel - Gurkensalat und Preiselbeeren	24,00
Filetsteak vom Weiderind in Balsamicojus mit Wurzelgemüse und Grenaillekartoffeln	32,00

Desserts

Physalis - Kumquatkompott & Mousse au Chocolat auf Kokos und Vanille	9,00
Käsekuchen mit Rhabarber, Mandel und Basilikum	9,00
Bolles Käseplatte mit Rhabarber, Früchtebrot und Rauchmandeln	14,00