

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Zitrone und Kerbelöl	9,00
Quinoasalat mit Spargel, Himbeere und Haselnuss	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 Spargel, Schalotte und Estragon	16,00
Beelitzer Spargel mit Schnittlauchkartoffeln dazu braune Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise	17,00
mit Wiener Schnitzel	27,00
mit geräuchertem Rotholzlachs	27,00
mit gebratenem Rinderfilet	37,00
Gegrillter Pulpo mit Ebly, Spargel und Panchetta	23,00
Gebratener Hauptstadtbarsch mit Blutwurst aus der Neuköllner Manufaktur auf Steckrübe und Kräuteremulsion	24,00
Confierter Schweinebauch mit Estragonsenf, Erbse und Karotte	22,00
In Bolles Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat 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 Erdbeeren, Mandel und Basilikum	9,00
Bolles Käseplatte mit Erdbeeren, Früchtebrot und Rauchmandeln	14,00