



Vorspeisen Starters

Gemischter Salat nach Art des Hauses
mit Balsamico- Vinaigrette oder mit Apfel- Walnussvinaigrette

Assorted salad

with balsamic vinaigrette or apple- walnut- vinaigrette

5,50 €

Caipirinha Lachs

auf Gurkenmelange und Limetten Dip

Salmon "Caipirinha" style

with cucumber blend and lime dip

9,50 €

Salat und Timbale

von dreierlei Gemüse mit Serranoschinken

Lettuce and timbale

from three kind of vegetables with Serrano ham

9,50 €

Carpaccio vom Rind

mit warmer Schalottenvinaigrette und Trüffeln

Beef carpaccio

with warm shallot vinaigrette and truffle

12,50 €

Suppen Soups

Klare Geflügelconsommé

mit Kerbel, Spargel und Lachssoufflé

Fowl consommé

with chervil, asparagus and salmon soufflé

5,50 €

Kartoffelsamtsuppe

mit italienischen Frühlingstrüffeln aromatisiert

Potato cream soup

with Italian spring truffle

7,50 €

Hummersuppe „ClassiC“

gratiniert

Crustacean`s soup

au gratin

7,50 €



Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes

Gemüsetaschen

auf fruchtiger Steckrübe mit Sprossen und Apfeltempura

Vegetables samos as

with rutabaga, sprouts and apple tempura

10,50 €

FrISChe Tagliatelle

mit Grünem Spargel und Frühlingsmöhrrchen geschwenkt

Fresh tagliatelle

with green asparagus and spring carrots

11,00 €

Getrübfeles Champagner-Graupenrisotto

mit glacierten Frühlingsgemüsen und Estragonbutter

Truffled champagne - risotto

with glazed spring vegetables and tarragon butter

12,50 €

Fisch Fish

Gebratenes Doradenfilet

mit Meersalz-Limettenconfit auf sautierter Zucchini und Reis

Gilt-head bream , fried

with sea salt- lime confit, zucchini and rice

17,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

nach Art des Pfannfisch mit grober Senfsoße , jungem Lauch und Bratkartoffeln

Fillet of pike- perch

“Pfannfisch” style with mustard sauce, spring onion and fried potatoes

18,50 €

Lachsschnitte

mit Räucherlachs-Meerrettichkruste auf Kohlrabijulienne und Neuen Kartoffeln

Fillet of salmon

with smoked salmon- horseradish crust, turnip cabbage and new potatoes

19,00 €

Pochiertes Kabeljaufilet

an legiertem Gemüse-Trüffelsud auf Blattspinat und Champagner-Graupenrisotto

Fillet of codfish

with vegetables- truffle sud, fresh spinach and champagne - risotto

19,50 €



Fleisch Meat

Kalbsleber „ Berliner Art“

mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree dazu einem kleinen Salat

Veal liver “ Berlin style”

fried, with apple and onions , potato puree and a small mixed salad

18,50 €

Gebratene Scheiben vom Rind

an Korianderjus auf pikanten Schwarzen Bohnen mit gebackenem Maistaler

Slices of beef

with coriander, black beans and Indian corn

18,50 €

Zarte Medaillons vom Parma-Schweinefilet

im Schinkenmantel mit Spargelspitzen, kleinen Tomaten und Tagliatelle

Medaillons of Parma pork filet

with ham, asparagus tops, tomato and tagliatelle

18,50 €

Rosa gebratenes Hirschmedaillon

mit Walnüssen an glacierten Frühlingsgemüsen und Kartoffel-Selleriepüree

Slices of deer

with walnut, spring vegetables and mashed potato- celery

20,00 €

Wiener Schnitzel „ClassiC“

vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat

Vienna schnitzel „ClassiC“

with fried potatoes and a mixed salad

25,00 €

Dessert Dessert

Kaffee-Crème Brûlée

mit Guavensorbet

Coffee – crème brûlée

with guava sorbet

6,50 €

Warmer Schokoladenauflauf

mit Vanilleschaum

Warm chocolate casserole

with vanilla foam

6,50 €

Salat von Navelorangen

mit Parfait und gerösteten Kakaobohnen

Salad of „Navel“ oranges

with parfait and roasted cacao beans

7,00 €

„Cassata“

mit Amarenakirschen und konfiertem Rhabarber

„Cassata“

with black cherries and rhubarb confit

8,00 €