

Vorspeisen / Starters



€

**Rote-Beete-Salat  
mit gebeiztem Lachs** 12,50  
salad of beetroot with  
stained salmon

**Carpaccio vom Rind  
mit Basilikum-Pesto** 14,50  
beef carpaccio  
with pesto of basil

**Eisbeinsülze  
auf roten Linsen** 13,00  
jellied knuckle of pork  
on red lentils

**Karamellisiertes Ziegenkäsemousse  
mit Aprikosenchutney und Rucola** 10,00  
caramelized mousse of goat cheese  
with apricot chutney on aragula salad

**Dreierlei vom Lachs** 13,50  
**auf Gurken-Sesam-Nudeln**  
a trio of salmon  
on cucumber-sesame-noodles

**Für 2 Personen** 18,50  
**Berliner Poethenschmaus**  
for 2 people  
Berlin "Poethenschmaus"  
"a little taste of the region"

Suppen/ Soups



€

**Scharfe Tomatensuppe**  
spicy tomato soup

6,00

**Berliner Kartoffelsuppe**  
typical Berlin potato soup

6,00

**Flusskrebssüppchen "Fercher Art"**  
Local Crab Bisque "Fercher Style"

8,00

Salate / Salad

**Vollwert-Salat  
mit scharfen Nüssen**  
green salad with cucumber,  
tomatoes and spicy nuts

8,50

**Ceaser's Salat  
mit gegrillten Garnelen  
oder Streifen vom Teriyakihähnchen**  
-Dieser Salat ist auch als Hauptgang erhältlich  
ceasar's salad  
served with grilled shrimps  
or tranches of teriyaki chicken  
- as maincourse available

12,50

10,50

Hauptgänge/ main course



€

|   |       |
|---|-------|
| <b>Wiener Schnitzel<br/>mit Kartoffel-Feldsalat</b><br>veal escalope "Vienna Style" with potato salad   | 18,50 |
| <b>Gebratene Maispoularde mit Garnelen gefüllt,<br/>Pommes Dauphine, und Ratatouille-Gemüse<br/>serviert mit einer Rotweinbutter</b><br>baked corn poulard filled with shrimps<br>served with delicious Pommes Dauphine<br>red wine butter and ratatouille-vegetables | 18,00 |
| <b>Entrecôte mit Café de Paris-Butter<br/>und knusprigen Bratkartoffeln</b><br>entrecote seasoned with cafe de paris butter<br>served with crispy roast potatoes  | 24,50 |
| <b>Ziegenkäsesoufflet mit Blattspinat<br/>und Rosmarinkartoffeln</b><br>soufflet of goat cheese with leaf spinach<br>and rosemary potatoes  | 17,50 |
| <b>Kross gebratener Zander<br/>auf Gemüserisotto und Safran-Schaum</b><br>crispy baked pike perch on vegetable risotto<br>with a foam of saffron  | 18,00 |
| <b>Gedünstetes Lachsfilet in Papillote<br/>auf Ofen-Gemüse und Limettenreis</b><br>salmon en papilote<br>on juicy oven-vegetables with lime rice  | 17,50 |
| <b>Hausgemachte Papardelle mit Basilikum-Pesto</b><br>homemade papardelle with pesto of basil   | 17,50 |
| <b>Für 2 Personen</b><br><b>Saftige Lammschulter mit Kartoffelgratin<br/>und breiten Bohnen</b><br>for 2 persons<br>juicy shoulder of lamb with potato gratin<br>and beans  | 35,50 |

Dessert



€

|  |      |
|--|------|
| <b>Triple - Choc - Brownie<br/>mit Himbeermousse</b><br>triple - choc - brownie<br>with raspberry mousse | 9,50 |
| <b>Krokantparfait mit Mangochutney</b><br>croquant parfait with a delicious mango chutney                | 8,00 |
| <b>Schokosoufflet mit Basilikumkirschen</b><br>soufflet of chocolate with basil cherries                 | 8,50 |
| <b>Berliner Luft mit Roter Grütze</b><br>"Berliner Luft" with red fruit jelly                            | 8,00 |
| <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b><br>apple strudel with vanilla sauce                                  | 7,00 |

All prices are incl. Vat & service