

Vorspeisen / Starters



€

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

12,50

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

13,00

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

10,00

Suppen/ Soups



€

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



€

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat veal escalope "Vienna Style" with potato salad	18,50
Gebratene Maispoularde mit Garnelen gefüllt, Pommes Dauphine, und Ratatouille-Gemüse serviert mit einer Rotweinbutter baked corn poulard filled with shrimps served with delicious Pommes Dauphine red wine butter and ratatouille-vegetables	18,00
Entrecôte mit Café de Paris-Butter und knusprigen Bratkartoffeln entrecote seasoned with cafe de paris butter served with crispy roast potatoes	24,50
Kross gebratener Zander auf Gemüserisotto und Safran-Schaum crispy baked pike perch on vegetable risotto with a foam of saffron	18,00
Hausgemachte Papardelle mit Basilikum-Pesto homemade papardelle with pesto of basil	17,50

Dessert



€

Triple - Choc - Brownie mit Himbeermousse triple - choc - brownie with raspberry mousse	9,50
Berliner Luft mit Roter Grütze "Berliner Luft" with red fruit jelly	8,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße apple strudel with vanilla sauce	7,00

All prices are incl. Vat & service