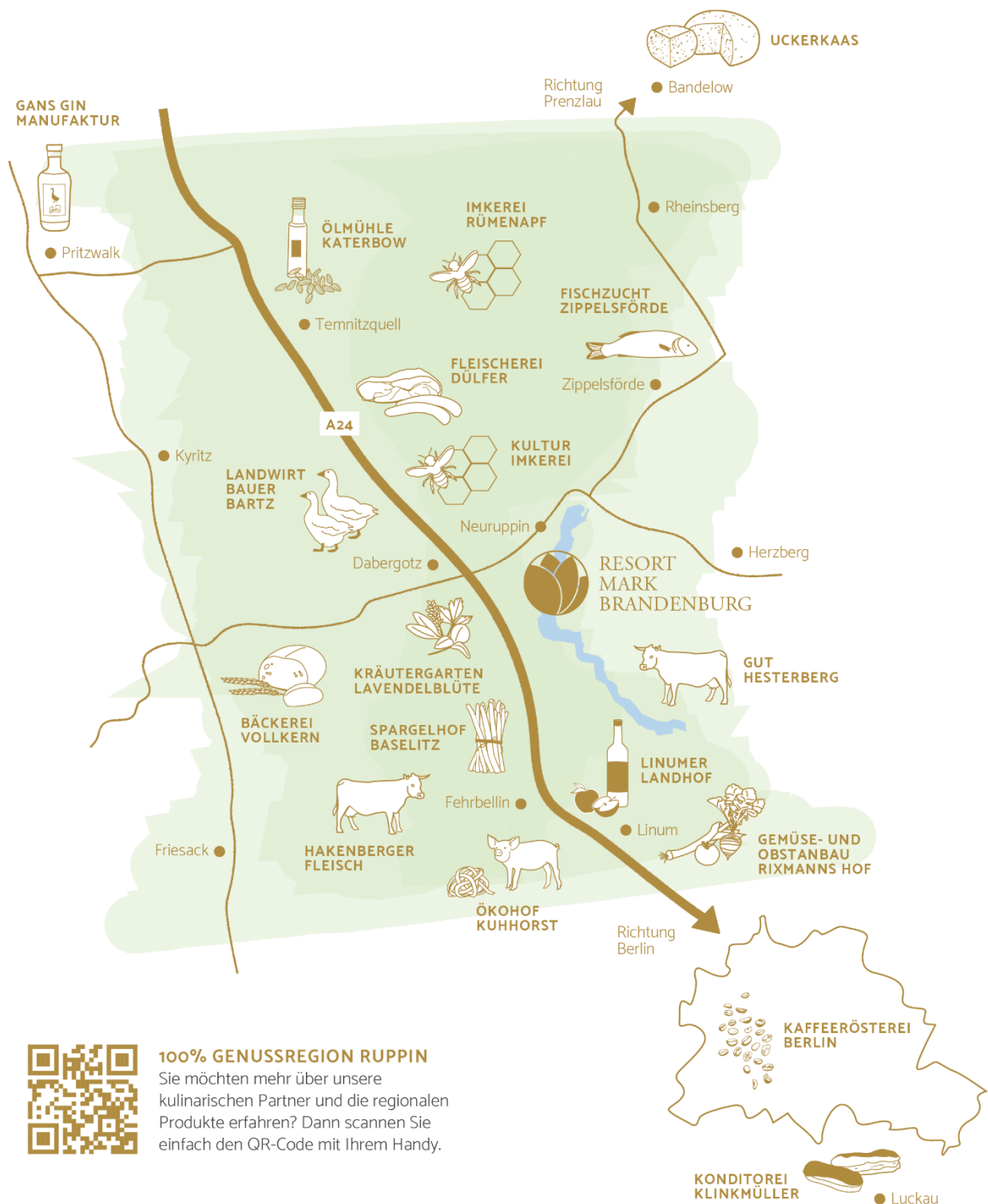


VON SPARGEL BIS STÖR – DAS SIND UNSERE PARTNER

Unsere Produkte beziehen wir wann immer möglich aus der Region Ruppín. Die Frische und die hervorragende Qualität der Lebensmittel werden Sie in jedem Bissen schmecken.



VORSPEISEN

Alles vom Blumenkohl

Creme-Suppe

Blumenkohl | Zwiebeln | Muskat

Cous-Cous

Blumenkohl | Nussbutter |
Petersilie

Gebraten und Püree

Blumenkohl | Butter | Muskat
Kresse

9

Hakenberger Rind

Carpaccio

Filet | Kräuter-Gewürz-Öl | Parmesan | Kapern-Äpfel

Salat

Wildkräuter | Frisée
Lollo Rosso & Bionda
Kresse | Kräuter-Vinaigrette

18

Ruppiner Aal

Geräuchert

Buchen-Holz

Thermalsalz-Brot

Gebraten
Kräuter-Gewürz-Öl

Wachtelei

Gebacken | Petersilie
Crumble

Spargel

Thermalsalz-Sole
Dill | Schnittlauch

17

Alles von der Karotte

Püree

Fermentiert | Rübli

Salat

Wildkräuter | Frisée
Lollo Rosso/Bionda | Kresse
Kräuter-Vinaigrette

Sorbet

Karotte | Ingwer

12

HAUPTGANG

Quinoa-Kohlrabi

Risotto
Quinoa | Kohlrabi
Schalotten | Weißwein | Butter

Süppchen
Kohlrabi | Öl

Sorbet
Kohlrabi | Sechuan-Kresse

17

Hakenberger Rind

Filet Dry Aged
Rosmarin | Thymian

Onglet
Geschmort | Kräuter
Portwein | Knoblauch

Sellerie & Topinambur
Püree | Chip | Nussbutter

Karotte
Glasiert | Butter | Muskat

32

Perlhuhn

Gebraten
Brust | Keule

Essenz
Sherry | Tomate | Sellerie
Schalotten | Karotte

Buchenpilze
Gebraten
Tahoon-Kresse

Erbsen
Sous Vide
Püree | Butter
Muskat

26

Ruppiner Zander

Filet
Gebraten | Butter
Thymian
Zitronen-Estragon-Butter

Fenchel
Butter | Kresse
Thermalsalz-Honig
Muskat | Granatapfel

**Süßwasser
Bouillabaisse**
Wurzelgemüse | Safran

Annabelle Kartoffel
Sous Vide | Butter

26

Zippelsförder Forelle

Im Ganzen
Gebraten | Kräuter
Zitronen-Estragon-Butter

Rösti
Annabel-Kartoffel | Ei
Kräuter

Karotte
Glasiert | Butter | Muskat

Spargel
Thermalsalz-Sole | Dill
Schnittlauch

24

EINZIGARTIGES

Tomahawk Steak (2 Personen) am Tisch tranchiert

1.500 g Dry Aged
Gebraten | Knoblauch | Kräuter

Sellerie & Topinambur
Püree | Chip | Nussbutter

Buchenpilze
Gebraten | Tahoon-Kresse

85

Zippelsförder Sevruga-Stör (2 Personen) am Tisch filetiert

Im Ganzen gebacken
Riesling | Butter | Thymian
Knoblauch | Tomate

Salat
Wildkräuter | Frisée
Lollo Rosso & Bionda
Kresse | Dill-Senf-Emulsion

Annabelle Kartoffel
Sou Vide | Butter

68

Surf and Turf Burger

200 g saftiges Fleisch
Garnelen | Rind | Hähnchen
Gewürze

Salat
Wildkräuter | Frisée
Lollo Rosso & Bionda
Kresse | Dill-Senf-Emulsion
Kräuter-Vinaigrette

Gurke und Zwiebeln
Thermalsalz-Sole
Dill | Schnittlauch

20

Lokale Brotzeit

Wurst von Gut Hesterberg
Kräuter-Thermalsalz-Salami
Schlackwurst | Knacker

Zippelsförder Fisch
geräuchert

Uckerkass Käse
Kuh-Milch

18

DESSERT

Nougat Schokolade

Riegel
Nougat | Crunchboden
Schokoladen Glasace

Kirsch
Sahne | Vanille
Kirsch-Basilikum-Sorbet

Basilikum
Schwamm | cremiges Gel

12

Candy Bar

Parfait
Erdbeeren | Vanille

Cake Pop
Gebacken | Cassis

Bonbon
Thermalsalz | Honig
Crunch

12

Käse

Trio
Uckerkaas | Ziege | Brie

Senf
Feige | karamellierte Walnüsse

doppelt gebackenes Baguette
mit Walnüssen

12

TASTING MENÜ

Stadt Land Küche zum Probieren

Hakenberger Rind

Carpaccio

Filet | Kräuter-Gewürz-Öl Parmesan | Kapern-Apfel

Salat

Wildkräuter | Frisée
Lollo Rosso & Bionda
Kresse | Kräuter-Vinaigrette

Quinoa-Kohlrabi

Risotto

Quinoa | Kohlrabi
Schalotten | Weißwein-Butter

Süppchen

Kohlrabi | Öl

Sorbet

Kohlrabi | Szechuan-Kresse

Ruppiner Zander

Filet

Gebraten | Butter | Thymian
Zitronen-Estragon-Butter

Fenchel

Butter | Kresse
Thermalsalz-Honig | Muskat

Süßwasser Bouillabaisse

Wurzelgemüse | Safran

Annabelle Kartoffel

Sous Vide | Butter

Hakenberger Rind

Filet

Dry Aged | Rosmarin
Thymian

Onglet

Geschmort | Kräuter
Portwein | Knoblauch

Sellerie & Topinambur

Püree | Chip | Nussbutter

Karotte

Glasiert | Butter | Muskat

Nougat Schokolade

Riegel

Nougat | Crunchboden | Schokoladen
Glacé

Kirsch

Sahne | Vanille
Kirsch-Basilikum-Sorbet

Basilikum

Schwamm | cremiges Gel

5-Gang-Menü 75 € pro Person

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Aperol Spritz 4, 15, G, L, P	0.2l	8,00
Lillet Wildberry L, 3	0.2l	8,00
Hugo L, 1, 11	0.2l	8,00
Rosato Tonic L, 1, 2, 4, 5, 7	0.2l	8,00

Sekt & Champagner

Sekt Cuvée Resort Mark Brandenburg L	0.1l	5,00
Schloss Affaltrach Rheinhessen trocken	0.75l	29,00
Champagner Moët Imperial L	0.375l	49,00
Weingut Moët & Chandon Epernay	0.75l	95,00

Weißwein

Riesling Seebriese L	0.2l	8,50
Weingut Graf von Schönborn Franken trocken	0.75l	28,00
Weißburgunder L	0.2l	8,00
Weingut Emil Bauer Pfalz trocken	1.0l	35,00
Cuvée „Grohsartig“ L	0.2l	9,00
Weingut Groh Rheinhessen trocken	0.75l	32,00
Scheurebe L	0.2l	8,00
Edition „Tag für Tag“ Pfalz halbtrocken	1.0l	35,00

Roséwein

Seerose L	0.2l	8,50
Weingut Graf von Schönborn Franken trocken	0.75l	28,00
Cuvée aus Müller-Thurgau und Domina		

Rotwein

Cuvée Seegeflüster L	0.2l	8,50
Weingut Graf von Schönborn Franken trocken	0.75l	28,00
Cuvée aus Spätburgunder, Domina & Dornfelder		
Merlot L	0.2l	8,00
Edition „Tag für Tag“ Frankreich trocken	1.0l	35,00
Crianza L	0.2l	9,00
Weingut Bodegas Spanien trocken	0.75l	32,00
Spätburgunder L	0.2l	8,00
Edition „Tag für Tag“ Pfalz halbtrocken	1.0l	35,00

Bier

Radeberger ¹ / Alsterwasser ^{1, 3}	0.3l	3,80
	0.5l	5,00
Krušovice Cerne	0.5l	5,00
Erdinger Weißbier ^{1, 2} Hell Kristall Alkoholfrei	0.5l	5,00
Clausthaler Classic Alkoholfrei	0.33l	3,80

Hausgemachtes

Erfrischend, hausgemacht, durstlöschend – unser hausgemachter Eistee. In den Sorten Johannisbeere, Cranberry und Apfel. Hergestellt wird der Eistee auf Basis von Teekonzentrat, welchen wir eigens aufbrühen. Je nach Eistesorte werden verschiedene Fruchtsäfte wie Apfelsaft oder Cranberrysaft hinzugegeben.

Hausgemachter Eistee ¹⁰	0.4l	5,50
---	------	-------------

Kaffeespezialitäten

Wir beziehen unseren Kaffee aus der Berliner Kaffeerösterei.

Café Crema ¹⁰		2,90
Cappuccino ¹⁰		3,50
Milchkaffee ¹⁰		3,90
Espresso ¹⁰		2,80
Doppio ¹⁰		4,00
Latte Macchiato ¹⁰		4,50

Alkoholfreie Getränke

Preussen Quelle	0.275l	3,50
Classic Naturell	0.75l	6,00
Coca Cola ^{1, 10, 11} Fanta ^{1, 3, 11} Sprite ¹¹	0.2l	2,80
	0.4l	4,50
Tonic Water ^{1, 2, 5, 7} Bitter Lemon ^{1, 2, 5, 6, 7} Ginger Ale ^{1, 5, 7}	0.2l	2,80
	0.4l	4,40
Bauer Fruchtsäfte	0.2l	3,00
	0.4l	4,50
Fruchtsaft Linumer Landhof	0.2l	3,50
	0.4l	5,50

Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 Geschwärtz | 6 Phosphate | 7 Milcheiweis | 8 mit Süßungsmittel | 9 Phenylalaninquelle | 10 Koffeinhaltig | 11 Säuerungsmittel | 12 Stärke | 13 Gewachst | 14 mit Taurin | 15 mit Chenin | 16 Stabilisatoren

Kennzeichnung Allergene (Informationen zu den Speisen erhalten Sie auf Nachfrage in der Küche)

A Gluten + Erzeugnisse | B Krebstiere + Erzeugnisse | C Eier + Erzeugnisse | D Fisch + Erzeugnisse | E Erdnüsse, Nüsse allgemein + Erzeugnisse | F Soja + Erzeugnisse | G Milch + Erzeugnisse | H Schalenfrüchte + Erzeugnisse | I Sellerie + Erzeugnisse | J Senf + Erzeugnisse | K Sesam + Erzeugnisse | L Sulfite + Erzeugnisse | M Lupine + Erzeugnisse | N Weichtiere + Erzeugnisse | O Säurekorrektor | P Lactose | Q Treibgas | R Eiweiss