



22.05. - 26.05.2017
(am 25.5.2017 kein Lunch)

Lunch der Woche / Lunch of the week

Eine Vorspeise oder ein Dessert mit einem Hauptgang inklusive einem alkoholfreien Getränk und Kaffee zum Preis von 17 € / drei Gänge 21 €.

One main course with one starter or one dessert including one soft drink and coffee
17 € / three courses 21 €.

Vorspeisen / Starters

Gurken - Dill - Joghurtsüppchen³ / Gravedlachs

Cucumber - dill - yoghurt soup³ / gravadlax

8 €

Spargelsalat³ / Serranoschinken / Brotchip

Asparagus salad³ / Serrano ham / bread chips

6 €

Hauptgänge / Main courses

Risotto⁵ / Spargel - Tomatenragout / Frühlingslauch / Parmesanhippe

Risotto⁵ / asparagus - tomato ragout / spring leek / parmesan cornet

15 €

Coq au Vin⁵ / geschmorte Schalotten⁵ / Pilze / Kartoffelgratin

Coq au vin⁵ / braised shallots⁵ / mushrooms / potato gratin

16 €

Eismeerlachsforelle / Balsamicolinsen⁵ / Weissweinsauce⁵ / Kartoffelstroh

Arctic salmon trout / balsamic lentils⁵ / white wine sauce⁵ / potato straw

16 €

Desserts / Desserts

Waffeln / Vanilleeis / Erdbeeren

Waffles / vanilla ice cream / strawberries

8 €

Süsse Tomate / Himbeerparfait / Balsamicoglaze^{3,5}

Sweet tomato / raspberry parfait / balsamic glaze^{3,5}

8 €



22.05. - 26.05.2017
(am 25.5.2017 kein Lunch)

Weinempfehlung / wine recommendation

2015er Sauvignon Blanc⁵ Cellar Selection
Sileni Estates, Marlborough, Neuseeland

0,1 l 5 €

Gras / Stachelbeere / Zitrusnoten

Grass / gooseberry / citrus note

Spargelkarte / Asparagus menu

Spargelschaumsuppe⁵ / Räucherlachs¹² / Croûtons

Asparagus cream soup⁵ / smoked salmon¹² / croutons

7 €

Beelitzer Spargel / Sauce Hollandaise^{1,3,5} oder geklärte Butter / neue Kartoffeln

“Beelitz” asparagus / hollandaise sauce^{1,3,5} or clarified butter / spring potatoes

16 €

mit Rosmarinschinken^{3,12} oder Schwarzwälder Schinken¹²

with rosemary ham^{3,12} or black forest ham¹²

22 €

mit Eismeerlachsforelle oder Kalbsschnitzel

with Arctic salmon trout or veal escalope

26 €

Nach der neuen EU Lebensmittel - Informationsverordnung müssen ab dem 13. Dezember 2014 kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe auf der Speisekarte ausgewiesen werden.

Diese Verordnung gilt für alle gastronomischen Betriebe. Auch wir halten uns an diese Verordnung.

Informationen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Trotz frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen. Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit möchten wir Sie bitten, sich vertrauensvoll an den Service oder die Küche zu wenden. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern und sind Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich.

Zusatzstoffe / Additives

1	mit Farbstoff (en)	Colourings
2	mit Konservierungsstoff (en)	Preservatives
3	mit Antioxidationsmittel (en)	Antioxidantes
4	mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancer
5	mit Schwefeldioxid	Sulfur
6	mit Schwärzungsmittel	Blackening
7	mit Phosphat	Phosphate
8	Koffeinhaltig	Containing caffeine
9	Chininhaltig	Containing quinine
10	mit Süßungsmittel	Sweeteners
11	mit Taurin	Taurine
12	mit Nitritpökelsalz	Nitrite
13	Formvorderschinken	Form of ham
14	Enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)	Source of phenylalanine
15	Gewachst	Waxed

Eine aktuelle Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen allergenen Stoffen halten wir für Sie zur Einsicht bereit. Unsere Servicemitarbeiter händigen Ihnen diese Speisekarte gern aus.

Wir möchten Sie hiermit informieren, dass trotz sorgfältiger Zubereitung an allen Speisen Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein können.