

Spargel aus Beelitz
Asparagus from Beelitz

Korbinian

Carpaccio vom Brandenburger Weiderind
junger grüner Spargel, Papaya
und Frühlingsgrün ^{g,i,k}
Carpaccio of Brandenburg pasture-raised beef
Young, green asparagus, papaya and spring greens
€ 22,00

Jens

Spargelsuppe ^{a,c,g,i,k}
Tomaten-Basilikumstrudel und Lauchöl
Asparagus soup
Tomato & basil strudel and leek oil
€ 12,00

Matthias

In Kräuter und Butter confierte Langustentranchen
Ragout von weißem Spargel, grünen Erbsen, jungen Karotten und Morcheln ^{a,b,g,i,k}
Slices of spiny lobster, slow-fried
In herbs and butter
Ragout of white asparagus, green peas, young carrots
And morels
€ 24,00

Peter

Gebratener Steinbutt ^{d,g,i,k}
mit gebackenen Stangenspargel
im Panchetta-Mantel und grünem Petersilienpüree
Pan fried turbot
With deep-fried asparagus spears wrapped in Pancetta and green parsley puree
€ 36,00

Stephan

Erdbeer-Cheesecake mit dreierlei Rhabarber
mariniert, Gel und Eiscreme ^{a,c,g,h,k}
Strawberry-cheesecake with trio of rhubarb,
Marinated, gel and ice-cream
€ 12,00

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **€ 60,00**
4-Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) **€ 68,00**
5-Gänge € 85,00

Außerdem

Additional dishes

Ein Pfund Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise ^{c,g,k} oder brauner Butter ^g und neuen Kartoffeln ^g

One pound of Beelitz asparagus spears
with hollandaise sauce or brown butter
and new potatoes

€ 15.00

und Hausgeräucherter Lachs ^d

with home-smoked salmon

€ 25.00

und Wiener Schnitzel ^{a,c,g}

with Viennese Schnitzel

€ 29.00

und Linumer Kalbskotelett ^g

with Linumer veal cutlet

€ 29.00

und gekochter Honigschinken und Italienischer Landschinken ^k

with boiled Honey-glazed ham

and Italian country ham

€ 25.00