



ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate, Kürbis & Egerlinge | 8
Blattsalate mit Endivie, eingelegtem Kürbis und Egerlingen

Pulpo & Hummer | 15
Pulposalat mit Paprika, Krustentiermayonnaise, Basilikumsorbet und Hummerpraline

Rinderfilet & bunte Bete | 15
Gebeiztes Rinderfilet mit bunter Bete, Senfsaat und Schafsjoghurt

SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schweinebauch & Jakobsmuschel | 14
Knuspriger Schweinebauch und gebratene Jakobsmuschel mit Kichererbse und Aprikose

Entrecôte & Röstzwiebelbouillon | 14
Sous-vide-gegartes Entrecôte mit Röstzwiebelbouillon und Schnittlauch-Sandwich mit Cheddar-Käse

Risotto & Kürbis | 14
Risotto mit geschmortem Hokkaidokürbis, Büffelmozzarella und Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Kabeljau & Blutwurst | 26
Gebratener Kabeljau mit Blutwurstcreme, Rote-Bete-Jus, Lauch und Kartoffelpüree

Seeteufel nach Finkenwerder Art | 27
Gebratener Seeteufel mit Speck, Nordseekrabben, Spitzkohl und Bratkartoffeln

Lamm & Artischocke | 26
Lammrücken mit gebratener Artischocke, Tomaten-Spinatgemüse und Gnocchi

Ente & Holunder | 25
Rosa Entenbrust mit Topinambur, Romanesco und Holunderjus

DESSERTS

Apfel & Walnuss | 7
Weiße Schokoladenmousse mit Apfelconsommé und Walnuss

Milchschnitte | 7
Schokoladenbiskuit mit Vanillecreme, Feige und Zwetschgeneis

Kaffee-Crème-brûlée, Nougat & Cassis | 7
Kaffee-Crème-brûlée mit Nougatcreme, Brombeere und Cassissorbet

DINNER MENU

STARTERS

Mixed leaf salads, pumpkin & horse mushrooms | 8
Leaf salads with endive, marinated pumpkin and horse mushrooms

Octopus & lobster | 15
Octopus salad with bell pepper, crustacean mayonnaise, basil sorbet and lobster praliné

Beef fillet & mixed beetroot | 15
Marinated beef fillet with mixed beetroot, mustard seed and sheep's milk yoghurt

SOUPS & ENTRÉES

Pork belly & scallop | 14
Crispy pork belly and fried scallop with chickpea and apricot

Entrecôte & bouillon of roasted onions | 14
Sous vide cooked entrecôte with bouillon of roasted onions and chive sandwich with cheddar cheese

Risotto & pumpkin | 14
Risotto with braised hokkaido pumpkin, buffalo mozzarella and pumpkin seed oil

MAIN DISHES

Codfish & black pudding | 26
Fried codfish with blood pudding cream, beetroot jus, leek and potato purée

Monkfish Finkenwerder style | 27
Fried monkfish with bacon, North Sea shrimps, pointed cabbage and fried potatoes

Lamb & artichoke | 26
Saddle of lamb with fried artichoke, tomato spinach vegetables and gnocchi

Duck & elder | 25
Pink duck breast with Jerusalem artichoke, romanesco and elder jus

DESSERTS

Apple & walnut | 7
White chocolate mousse with apple consommé and walnut

Milk slice | 7
Chocolate sponge cake with vanilla cream, fig and plum ice cream

Coffee crème brûlée, nougat & cassis | 7
Coffee crème brûlée with nougat cream, blackberry and cassis sorbet

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm