



ABENDKARTE

VORSPEISEN

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

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

Kalb & Pilze | 15 €
Marinierter Kalbsrücken mit Pilzcreme und Joghurtsponge mit Steinpilz und Preiselbeere

ZWISCHENGERICHTE

Maisfeld & Garnele | 16
Gebackene Polenta mit drei gebratenen Garnelen, Knusper-Risi-Bisi, Maiscreme, Minimaïs und eingelegter Schalotte

Ente & Rote Bete | 14
Rote-Bete-Suppe mit geräucherter Entenbrust, Walnuss und Ziegenkäsecreme

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

HAUPTGERICHTE

Lachs & Miesmuschel | 26
Gebratenes Lachsfilet mit Miesmuscheln, Tagliatelle, Wurzelgemüse, Passe Pierre und Safranschaum

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

Duroc-Schwein & Süßkartoffel | 26
Duroc-Schwein mit BBQ-Sauce, Süßkartoffelcreme und Eiszapfen

Hirsch & Rosenkohl | 26
Hirschkalbsrücken in der Gewürzkruste, gebratener Rosenkohl, Birne und Molejus

DESSERTS

Volcano | 7
Schokoladenerde mit geräucherter Paprikacreme, Whiskygelee und Hefeeis

Gebackener Apfelstreusel & Essigkaramell | 7
Gebackener Apfelstreusel mit Essigkaramellcreme, Vanilleeis und Apfelblüte

Vanille-Crème-brûlée & Aprikose | 7
Vanille-Crème-brûlée mit eingelegten Aprikosen, Schokoladen-Rosmarineis und Mandel

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

Veal & mushrooms | 15
Marinated saddle of veal with mushroom cream and yogurt sponge with porcino and cowberry

ENTRÉES

Corn field & prawn | 16
Baked polenta with three fried prawns, crunchy risi bisi, corn cream, mini corn and pickled shallot

Duck & beetroot | 14
Beetroot soup with smoked duck breast, walnut and goat cheese cream

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

MAIN DISHES

Salmon & mussel | 26
Fried salmon fillet with mussels, tagliatelle, root vegetables, passe pierre and saffron foam

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

Duroc pork & sweet potato | 26
Duroc pork with BBQ sauce, sweet potato cream and icicle

Venison & Brussels sprouts | 26
Saddle of venison with spice crust, fried Brussels sprouts, pear and mole jus

DESSERTS

Volcano | 7
Chocolate base with smoked bell pepper, whisky jelly and yeast ice cream

Baked apple crumble & vinegar caramel | 7
Baked apple crumble with vinegar caramel cream, vanilla ice cream and apple blossom

Vanilla crème brûlée & apricot | 7
Vanilla crème brûlée with pickled apricots, chocolate rosemary ice cream and almond

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