



TAGESKARTE

PLAT DU JOUR

Soup du jour | 7

Pasta du jour | 12,5

Risotto du jour | 12,5

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate, Kürbis & Egerlinge | 8

Blattsalate mit Endivie, eingelegtem Kürbis und Egerlingen

Büffelmozzarella & Tomate | 13,5

Marinierter Büffelmozzarella mit konfierter Ochsenherztomate, Pinienkernpesto und Rucola

Caesar Salad | 11,5

Römersalat, Parmesan und Croûtons mit Putenbruststreifen | 15,5
mit Rinderfiletstreifen | 16,5
mit Garnelen | 18,5

SNACKS

Flammkuchen vegetarisch | 11
mit Zucchini, Tomate und Parmesan

Flammkuchen italienisch | 13
mit italienischem Schinken, Parmesan und Rucola

Pulled-Pork-Burger | 14,5

Pulled Pork mit Rucola, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes-frites

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle & Safran | 14

Tagliatelle mit 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

Kalbsleber nach Berliner Art | 25

Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Thymianschalotte, Kartoffelpüree und Apfelcreme

Steak & Frites | 28 / 32

Entrecôte oder Rinderfilet mit Pommes frites, Sauce béarnaise und Beilagensalat

DESSERTS

Volcano | 7

Schokoladenerde mit geräucherter Paprikacreme, Whiskygelee und Hefeeis

Vanille-Crème-brûlée & Aprikose | 7

Vanille-Crème-brûlée mit eingelegten Aprikosen, Schokoladen-Rosmarineis und Mandel

Französische Käseauswahl | 12,5

Trauben und Feigensenf

LUNCH MENU

PLAT DU JOUR

Soup du jour | 7

Pasta du jour | 12,5

Risotto du jour | 12,5

STARTERS

Mixed leaf salads, pumpkin & horse mushrooms | 8

Leaf salads with endive, marinated pumpkin and horse mushrooms

Buffalo mozzarella & tomato | 13,5

Marinated buffalo mozzarella with beefsteak tomato confit, pine nut pesto and rocket

Caesar Salad | 11,5

Romain lettuce with parmesan and croûtons
with strips of turkey breast | 15,5
with tips of beef tenderloin | 16,5
with prawns | 18,5

SNACKS

Tarte flambée vegetarian | 11
with zucchini, tomato and parmesan

Tarte flambée Italian | 13
with Italian ham, parmesan and rocket

Pulled pork burger | 14,5

Pulled pork with rocket, cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, coleslaw and sweet potato fries

MAIN DISHES

Tagliatelle & saffron | 14

Tagliatelle with root vegetables, passe pierre and saffron espuma

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

Calf's liver Berlin style | 25

Fried calf's liver with caramelized apple slices, thyme shallot, potato purée and apple cream

Steak & fries | 28 / 32

Entrecôte or beef fillet with French fries, sauce béarnaise and side salad

DESSERTS

Volcano | 7

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

Vanilla crème brûlée & apricot | 7

Vanilla crème brûlée with pickled apricots, chocolate rosemary ice cream and almond

French cheese selection | 12,5

Grapes and fig mustard

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