

VORSPEISE

Trenter Fischtopf 11€

tomatierter Sud | Filet von Bodden und Ostseefischen | Aioli | Röstbrot

Bärlauchrahm 11€

Bärlauch | Rahm | Lila Kartoffel | Black Tiger

Spargelsuppe 11€

Beelitzer Spargel | Kokos | Tomate

Carpaccio vom Weiderind 18€

Weidefilet | Rügener Raps-Öl | Parmesan | Limette | Baby Leaf

Kräutercrepé 11€

Crepé | junger Spinat | Parmesan

Vitello Tonnato 16€

Rosa Kalb | Uckerei | Tuna | Sardelle | confierte Tomate | Rügener Raps

Wildkräuter 11€

junges Gemüse | alter Balsamico | Sesam | Crunch

Ceasar Salad 14€

Mini Romana | Brotchip | Grana Padano | getrockneter Schinken | Kirschtomaten | Sardelle

Toppings:

Crispy Chicken Flakes 8€

4 Black Tiger Garnelen 9€

FLEISCH

Piccata von der Hähnchenbrust 25€

Hähnchenbrust im Parmesanmantel | Bandnudel | sonnengereifte Tomate | Basilikum

Geschmorte „Dry aged“ Schweinebäckchen 25€

Portweinjus | bunter Kohl | Kartoffel-Baconpüree | crunchy Zwiebel

Pochierter Kalbsrücken 34€

Merlot | Pfefferschaum | Macaire | mediterranes Gemüse | Demi Glace

Rumpsteak 38€

Demi Glace | Kampot Pepper | Kartoffel-Erbsenpüree | Kräuterseitling

Ragout vom heimischen Hirsch 25€

Bandnudel | Waldpilz | Preiselbeere | Bimi

Wiener Schnitzel 25€

Kalbsrücken | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat | Baby Leaf

+ Beelitzer Spargel | Neue Kartoffel | Sauce hollandaise oder Butter 13€

FISCH

Zanderfilet 25€

Rosmarinbutter | junges Gemüse | Kartoffel – Rucolapüree

Kabeljau „Wildfang“ 25€

Safranschaum | Kartoffel - Bärlauchkruste | gerahmter Kohl

Tagliatelle & Lachs 25€

Tagliatelle | Norwegischer Lachs in Rahm | junger Spinat

Meerforelle 28€

Nordic Flair | Krustentierschaum | Safranrisotto | Grüner Spargel

VEGETARISCH

Beelitzer Spargel 25€

400 g weißer Stangenspargel | Neue Kartoffel

Sauce hollandaise oder Butter

Bandnudelpfanne 25€

Burratta- Straciatella | Bärlauch | Rügener Raps | getrocknete Tomate

alter Balsamico | Grana Padano | confierte Tomate

Toppings:

4 Black Tiger Garnelen 9€

Raviolacchi „Waldpilz & Trüffel“ 25€

mediterranes Gemüse | Safranschaum | Ziegenkäsemousse

Bärlauchpolenta 25€

Frischkäserahm | sautierte Strauchtomate | Rucola

DESSERT

Cheesecake & Hausgemachtes Eis 11€

Sanddorn | Cheescake „NY Style“ | Himbeer-Joghurteis | Callebaut

Creme Brûlée 11€

Tonkabohne | Blutorangensorbet | Erde | Coralle

Grüne Milchschnitte 11€

Matcha | Creme | Beere & Crunch

Käsevariation 11€

Hofkäse von Weiderind & Ziege | Crunch | Früchte | Senfkavie

VORSPEISE

Trenter Fischtopf

Fisch, Sellerie, Gluten, Krebstiere, Weichtiere, Milch, Sulfite,

Bärlauchrahm

Sellerie, Gluten, Milch, Sulfite, Krebstiere, Weichtiere

Spargelsuppe

Milch, Gluten

Carpaccio vom Weiderind

Gluten, Milch, Sulfite, Senf

Kräutercrepé

Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie

Vitello Tonnato

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Ei, Fisch

Wildkräuter

Gluten, Milch, Sulfite, Senf, Ei

Ceasar Salad

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Ei, Fisch, Sellerie

Toppings:

Crispy Chicken Flakes

Milch, Gluten, Ei

4 Black Tiger Garnelen

Krustentiere, Weichtiere

FLEISCH

Piccata von der Hähnchenbrust

Milch | Gluten Sulfite | Ei | Senf

Geschmorte „Dry aged“ Schweinebäckchen

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Sellerie

Pochiertes Kalbsfilet

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Sellerie

Rumpsteak

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Sellerie

Ragout vom heimischen Hirsch

Gluten, Milch, Sulfite, Senf. Ei, Sellerie

Wiener Schnitzel

Milch | Ei | Gluten | Sulfite | Senf Sellerie

Spargel

Ei | Milch | Gluten | Sulfite

FISCH

Zanderfilet

Fisch, Sellerie, Gluten, Krebstiere, Weichtiere, Milch, Sulfite

Kabeljau „Wildfang“

Fisch, Sellerie, Gluten, Krebstiere, Weichtiere, Milch, Sulfite

Tagliatelle & Lachs

Gluten | Milch | Sulfite | Sellerie | Ei

Meerforelle

Fisch, Sellerie, Gluten, Krebstiere, Weichtiere, Milch, Sulfite

VEGETARISCH

Beelitzer Spargel

Ei | Milch | Gluten | Sulfite

Bandnudelpfanne

Sellerie, Gluten, Milch, Sulfite, Ei

Toppings:

4 Black Tiger Garnelen

Krebstiere, Weichtiere

Raviolacchi „Waldpilz & Trüffel“

Sellerie, Gluten, Milch, Sulfite, Ei

Bärlauchpolenta

Sellerie, Gluten, Milch, Sulfite,

DESSERT

Cheesecake & Hausgemachtes Eis

Gluten, Milch, Sulfite, Ei

Crème Brûlée

Gluten, Milch, Sulfite, Ei

Grüne Milchschnitte

Gluten, Milch, Sulfite, Ei

Käsevariation

Gluten, Milch, Sulfite, Ei, Senf