

SUPPE

Kalte Gurkensuppe mit Shrimps und frischem Dill	9
Zitronengrassuppe mit Tandoori-Garnele und frischem Koriander	9

VORSPEISEN

Frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne) - stückweise -	4
Rindercarpaccio mit Soja-Yuzu-Marinade, Koriander-Sprossensalat und Sesam	18
Gebratene Kräuterseitlinge auf Gurkensalat mit Misoauce und Panko-Crunch 	16
„Ceviche Finkenwerder Art“ Schollenfilet mit Zitrone, Petersilie, Schalotte und Speckchip	19
Kleiner gemischter Salat 	8

VEGETARISCH & PASTA

„Christel's Täschle“ Gemüsemaultaschen mit frischen Pfifferlingen und Pilzsud 	23
Perlcouscous mit Romanesco, geblämmtem Mais, Maiscreme, Gemüsejus, und Lauchjoghurt 	19

FISCH

Scampipfanne mit frischen Pfifferlingen, Chili, Ingwer, getrocknete Tomaten und Kräutern	29
Filet von der Kutterscholle mit Hummersauce, Nordseekrabben, Schmorgurken und Bratkartoffeln	29

FLEISCH

„Königsberger Klopse“ mit Rieslings Veloute, Kapernknusper, Rote Bete und Kartoffelpüree	32
„Steak Frites“ – Entrecôte mit Café de Paris Butter, Fritten, Trüffelmayo und Bauerntomatensalat	35
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	29
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, Zwiebeln und Trüffelstampf	29

DESSERT

„Arme Ritter“ vom Brioche Brot mit buntem Beerensalat, Vanilleeis, Zimt Krokant und Eierlikör 	11
Erdbeertürmchen mit Estragonmousse, weißer Schokoladenganache und Noilly Prat Gel 	11
„Sorbet Mon Cherie“ Kirschsorbet mit Kuvertüre Satilia Noir und Nuss Spritz 	7



Ceviche Finkenwerder Art

Schollen mit Zitrone, Petersilie, Schalotte und Speckchip

Christel's Täschle

Maultaschen mit frischen Pfifferlingen und Pilzsud

Sorbet Mon Cherie

Kirschsorbet mit Kuvertüre Satilia Noir und Nuss Spritz

Königsberger Klopse

mit Rieslings Veloute, Kapernknusper, Rote Bete und Kartoffelpüree

Arme Ritter

vom Brioche Brot mit buntem Beerensalat, Vanilleeis, Zimt Krokant und Eierlikör

4-Gang Menü Ceviche oder Maultasche 65

5-Gang Menü 85 | mit begleitenden Weinen 120

(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Veggie M E N Ü

Gebratene Kräuterseitlinge auf Gurkensalat mit Misoauce und Panko-Crunch

Christel's Täschle

Maultaschen mit frischen Pfifferlingen und Pilzsud

Sorbet Mon Cherie

Kirschsorbet mit Kuvertüre Satilia Noir und Nuss Spritz

Perlcouscous mit Romanesco, geblämmtem Mais, Maiscreme, Gemüsejus, und Lauchjoghurt

Erdbeertürmchen mit Estragonmousse, weißer Schokoladenganache und Noilly Prat Gel

4-Gang Menü Kräuterseitling oder Maultasche 55

5-Gang Menü 69 | mit begleitenden Weinen 104

(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)