



Menu du Chef 42,50 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Vitello Tonnato mal anders
Sous - vide gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischeis und Kapern
16,90 €

Ziegenfrischkäse mit eingelegter Beete
und Spargel
16,90 €

Salat von weiß - grünem Spargel
mit Chorizo und Wachtelbrust
16,90 €

Tatar vom Weiderind
mit Onsen-Ei und Röstbrot-Chips
21,00 €

Carpaccio vom Rind,
geeister Parmesan und Rucola
21,00 €

Suppen

Essenz vom Weiderind
mit Basilikumbrät
12,90 €

Spargelcremesüppchen
mit getrüffeltem Blätterteigstange
12,90 €



Hauptgänge

Hausgemachte Basilikum Linguine
mit Spargelduo, Trüffel und Flusskrebse
klein 21,00 €
groß 27,00 €

Duett vom Kalb (Filet und Backe)
an Portweinjus, wilder Brokkoli und Quarknocken
29,50 €

Geschnittenes Rib Eye Steak
mit Kartoffelgratin, Ofentomate und Blumenkohl
30,00 €

Lammhüfte rosa gebraten
mit Spargelragout, Bananenschalotte und Polenta Schnitte
30,00 €

Brust vom Maishähnchen
mit gebackenem Spargel und Thymiankartoffeln
28,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Perlgrauen Risotto mit bunter Beete und Safran
31,50 €

Beelitzer Stangenspargel (300 Gramm)
mit neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise oder Butter
26,50 €

Dazu wahlweise:

Casa Modena - Luftgetrockneter Trüffelschinken	6,50 €
Kalbsfilet	12,00 €
Rinderfilet	12,00 €
Zander	12,00 €