

Specials

Rote-Bete-Sellerie-Suppe mit Meerrettichmousse

(vegetarisch) klein / small 8,50 groß / large 13,50

Beetroot-celery soup with horseradish mousse (vegetarian)

Champagner-Risotto mit gebratenen

Jakobsmuscheln (vegetarisch 23,50) 31,50

Champagne risotto with roast scallops (vegetarian 23,50)

Kalbsblanquette in Blätterteig, dazu Reis 27,50

Cream chantarelles with potato doughnuts, accompanied by small Viennese escalope

Trüffel-Linguine mit Waldpilzen und

Rinderfiletspitzen (vegetarisch 24,50) 34,50

Truffle-Linguine with wood mushrooms and strips of beef filet (vegetarian 24,50)

Leber vom Milchkalb nach Berliner Art mit Apfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 29,50

Liver of suckling veal Berlin style with apple, mashed potato and roasted onions