



HERZLICH WILLKOMMEN

ROOTS Menü

Thunfisch-Tatar

Limette | Sauerteigbrot | Spitzkohl

*

Pfifferlingscremesuppe

Whisky – Schnittlauch – Bauchspeck – Kräuteröl

**

Offiziersbarsch (Open blue)

Lauch | Trüffel-Jus

Rinderfilet

Kartoffel | Erbse | Pfifferlinge | Brokkoli

pochierter Pfirsich

Tonka-Bohne – Vanille-Eis – Heidelbeere

5 Gänge für 55,0 €
0,1L Weinbegleitung 19,0 €

3 Gänge für 38,0 €
Suppe – Rinderfilet – Pfirsich
0,1L Weinbegleitung 12,0 €



STARTER

Pfifferlingscremesuppe

Whisky – Schnittlauch – Bauchspeck – Kräuteröl
7,5

Blumenkohl (v)

gebacken – Tempura | Sriracha-Majo | Sesam
6,5

Büffel-Mozzarella

Gartentomaten | Sherry-Essig | Basilikum
8,5

Tatar vom Beef-Culinar Rind

wilder Brokkoli | Eierbal | Afil-Kresse | Mandel
10,0

bretonischer Steinbutt

Portobello | Tortellini | Blumenkohl | Fenchel
12,0

Tapasplatte für 2 Personen

Blumenkohl | Pfifferlinge | Chorizo | Pimentos | Kanarische Kartoffeln
Backpflaumen | Serrano | Manchego | Oliven | Mayo | Mojo
19,0



HAUPTGANG

Beelitzer Maishähnchenbrust

Pfifferlinge – Fregola-Risotto – Frühlingszwiebeln – Parmesan

16,5

Zanderfilet

Fenchel-Bonbon | Spitzkohl | Johannisbeeren |

18,0

Steak vom Bürgermeisterstück

grüner Spargel | Cherry Tomate | Polenta | Thymian

18,5

Gelbflossen-Thunfisch (Leinenfang)

Avocado | Gurke | Paprika | Mayo

19,0

Schaukelbug (Label Meisterfrisch)

16h geschmort – Rotwein – Grillgemüse – Selleriepüree

19,5

CAMPO-Beef Rinderhüfte

Trüffel-Pommes | Parmesan | Blattspinat | Portwein-Jus

22,0



VEGETARISCH

Zucchini

gegrillt | Feta | Paprika | Lumaconi | Tomate | Olive
14,0

Spitzkohl

geschmort – Kartoffelpüree – Gurkensalat – Kresse - Zitronenöl
14,5

Pfifferling-Linguine

Erbsenkresse | getrocknete Tomaten – Parmesan – Kräuter
15,0

DESSERT

Crème Brûlée

Karamell | Beeren | Feenstaub
6,5

weißes Holunder-Schokomousse

Krokant | Marsala-Kirschen
6,5

Aprikosen-Strudel

Quark | Limette | Vanilleeis
7,0