

Vorspeisen

Wildkräutersalat

Nüsse, Kräutergrissini, Haselnussvinaigrette
8 €

Geräucherter Schinken

Eingelegte Gurken, hausgebackenes Brot
10 €

Burrata

Rhabarber, Blätterteig, Erbsen, Bärlauch
12 €

Karottencreme

Kaninchenrücken, junges Wurzelgemüse,
Fichtensprossenrasche, Wachtelei
12 €

Zwischengang

Borschtsch

Wirsing, Bete, Dill, Creme Fraîche
10 €

Königsberger Klopse

Pastinakencreme, Rote Bete, Kapern
12 €

Hauptgang

Forelle

Kartoffelstampf, Seefenchel, Wildkräuteremulsion
18 €

Brandenburger Bauernente

Brust & Keule, Zitronenspitzkohl, Grießknödel
20 €

Müritzlamm

Geschmorte Lammschulter, weißes Bohnen-Cassoulet,
geröstetes Salatherz, Römische Nocken
22 €

Geräucherter Tofu

Kerbelknolle, brauner Reis, Kokosnussspeck, Paprika, Koriander
18 €

Dessert

Gebrannte Creme

Vanille, Zitronenblätter
am Tisch abgeflammt
9 €

Sorbet

verschiedene Sorten auf Anfrage
8 €

„Berliner Weisse rot & grün“

Himbeere, Zitrone, Hafereis, Tannensirup
10 €

Blomeyers Käse

fünf Sorten von mild bis kräftig mit Apfel-Birnen-Senf
12 €

Unser Erpel Menü

Karottencreme

Kaninchenrücken, junges Wurzelgemüse,
Fichtensprossenrasche, Wachtelei

Müritzlamm

Geschmorte Lammschulter, weißes Bohnen-Cassoulet,
geröstetes Salatherz, Römische Nocken

„Berliner Weisse rot & grün“

Himbeere, Zitrone, Hafereis, Tannensirup

36 €

Die passende Weinbegleitung für 18 €



Öffnungszeiten: Di – Fr: 13:00 Uhr – 14:30 Uhr Mittagstisch
Di – Sa: 17:30 Uhr – 21:30 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag