Abendkarte ab 16 Uhr

oxymoron

Vorspeisen		Rote Bete / Bio-Labneh / Walnuss-Krokant	13.5
		Blattsalat / Birnendressing / Ringelbete / Spargel	17
		Gebackenes Bio-Ei / Trüffelcrème / Spinat	13.5
		Ziegenkäse aus dem Ofen mit Haselnusskruste marinierter Kürbis / Cranberries	17
		Gegrillter Pulpo / Sc. Rouille / Artischocke / Chorizo	19
		Kalbs-carpaccio mit Entenleber / Feldsalat / Aprikose	20.5
Suppen		Kürbis-Kokoscrème-Suppe / Sesam / Chilli / Koriander	11
		Getrüffelte Schwarzwurzel-crèmesuppe geröstete Blutwurst aus der Region	12
Pasta		Spaghettini / Pesto Rosso / Salzmandeln	19.8
		Ravioli mit Avocado & Bio-büffelricotta Haselnuss-Butter / grüner Spargel	24
		Tagliatelle / Bio-Pilze / Pancetta / Lauch	23.5
		Linguine / geräucherte Lachsforelle Zitronenbutter / Mangold	24
Risotto		Rote Bete-Apfel-Risotto / Meerrettich-Crème / Mangold	24
Pot-au-feu		Pot au Feu von Brandenburger Landente Maronen / Orange / Rosenkohlblätter	26
Hauptgänge		Gerösteter Spinat-Semmelknödel & Bio-Pilze Petersilienwurzel / Kürbiskern-jus / Perlzwiebeln	25
		Fischfilet – Fang des Tages – / Ahornschaum Gremolata / roter Mangold / Grüne-Erbsenpürée	33
		¼ Brandenburger Landente aus dem Ofen Thymianjus / Cranberry-Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelklöße	38
		Gebratene Kalbsleber / Balsamicojus Äpfel / Röstzwiebeln / Bio-Kartoffelpüree mit Petersilie	31
		Gegrilltes Entrecôtes – 250g - / BBQ-Jus Zuckerschoten / Mais / Süßkartoffelkrapfen	39.5
Desserts		Lebkuchen-Crème Brûlée	8.2
		White-Russian-Törtchen & Kirsch-Sorbet	11.5
		Matcha-Brownie vegan mit weißer Schokolade & Haselnuss / Mandarinen-Sorbet	10.8
		2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	9
		Französischer Rohmilchkäse von Maître Philippe drei Sorten	14.9