FARM TO TABLE

Barkarte

<u>Austern Sylter Royale</u>

- Natur
- Hollunderblüte/
 Sauerampfer/ schwarze
 Zitrone
- BBQ Salzzitronenperle/ Haselnussöl

Caviar

- Baerii ALTONCaviar Pure
- Malossol Imperial Selection Caviar
- N25 Oscietra Caviar

Unser Caviar wird mit geröstetem Brioche, Creme Fraiche, brauner Butter serviert

Zwischendurch

- Brie aus Deutschland (min. 2 Wochen mit schwarzem Trüffel gereift) fermentierte Birne/ Früchtebrot/ Quittensenf
- Bio Käsevariation aus Brandeburg
 5 Sorten/ Quittensenf/ Knäckebrot
- Wurst und Schinkenauswahl aus Brandenburg hausgebackenes Sauerteigbrot/ Spreewaldgurke/ fermentierte Senfsaat
- Hähnchenleberparfait Verjus/ Traube/ Brioche

FARM TO TABLE

Vorspeisen

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Braune Butter, Schnittlauch

Tatar vom Weiderind

Knochenmark, geräuchertes Olivenöl

Ackerwurzeln

Romesco, Lauch, gewickelte Zwiebeln

Rauchaal

Brioche, Crème épaisse, Apfelsud

Bio Weideei

Spinat-Espuma, Braune Butter, Kartoffel
+15 g Kaviar

Zwischgänge

Raviolo

Ochsenschwanz / Hokkaido Kürbis / Consomme / Schwarzer Trüffel

Grüner Herbst

Kohl / grüne Tomate /
helles Miso von MIMI Ferments

Labskaus

Rinderbrust / rote Beete / Wachtelei / Rauch Aal Matjes/ Kartoffel +15 g Kaviar

Hühnerleberparfait

Verjus / Traube / Brioche

FARM TO TABLE

Hauptgerichte

Uckermärker Rind (Brandenburg)

Steinpilz / Estragon / gerösteter Knoblauch

Weidehuhn (Brandenburg)

Schwarzer Trüffel / Petersilienwurzel/ Knollenziehst +Leber/ Herz / crispy Hühnerhauthaut

Havelzander (Lechler)

Kohlrabi / Marone / Grüner Apfel /
Daikonrettich

Hirschrücken

Sellerie / Trüffel / Brombeeren und Brombeerblätter

Leicoma Landschwein

Geräucherte Chili / Ofenkürbis / Senf und grüne Soße

Gebräunter Spitzkohl

Sauerteigespuma / Kümmel / Senfeis/ Lauchöl

Desserts



Kürbisernte

Kürbiseis und -öl / Kürbiseis/Honig (Lisa Ertl)
Bronzefenchel

Boskopapfel

geröstetes Buchweizeneis / Butterkaramell / Bergamotte

Rotkohl

Schokoladensorbezsorbet (Original Beans) / Zwetschge / Gewürztagetes

Brie aus Deutschland

(min. 2 Wochen mit schwarzem Trüffel gereift)
Schwarzer Trüffel / fermentierte Birne/
Früchtebrot / Quittensenf

Bio Käsevariation aus Brandeburg

5 Sorten / Quittensenf / Knäckebrot

T I MAT OT MAD!