

Konsulat

Vorspeisen

€

Hausgemachtes Sauerteigbrot ^{A,G}

5

Braune Butter, Schnittlauch

Home made sour dough, brown butter, chives

Austern - Oysri Nr. 2 ^N

1. Natur

5/Stk

Oyster

2. Holunderblüte, Sauerampfer, Schwarze Zitrone

6/Stk

Elderflower, sorrel, black lemon

3. BBQ Salzzitronenperle, Haselnussöl

6/Stk

Salt-preserved lemon pearls, hazelnut oil

Ackerwurzeln ^{H,J,I}

16

Romesco, Lauch, gewickelte Zwiebeln

Roots, romesco, leek, pickled onions

Tatar vom Weiderind ^{C,G,J}

20

Tatar, Knochenmark, Rauchiges Olivenöl, Schnittlauch

Home made sour dough, brown butter, chives

Rauchaal ^{A,C,D,G,J,L}

21

Crème Fraiche, gepickelte Rote Bete, Rotweinessig

Gel, Aalmilchbrioche

Smoked eel, crème fraiche, pickled beets, red wine

vinegar jelly, eel milk brioche

Weideei ^{C,G}

18

Spinat-Espuma, Braune Butter, Kartoffel

Farm egg, spinach espuma, brown butter foam, potato crunch

dazu 15 g Oscietra Kaviar

+ 25

add 15 g oscietra caviar

Geräucherte Entenbrust ^{G,J,LO}

18

Süßkartoffel, Kumquat, Liebstöckel

Smoked duck breast. sweet potato, kumquat, lovage

Konsulat

Zwischengänge

€

Raviolo A,C,G,O

20

gezapfte Ente, Pastinake, Backpflaume

Pulled duck, parsnip, dried prunes

Crunchy Rotkohlrolle A, E, G, O

21

fermentierte Pilze, Vadouvan, Erdnuss

Crunchy red cabbage roll, fermented mushrooms, vadouvan, peanut

Labskaus C,G,I,J,L

24

Rinderbrust, rote Beete, Wachtelei, Rauch Aal, Matjes, Kartoffel

Labskaus, beef brisket, beetroot, quail egg, smoked eel, matjes herring, potato

+15 g Kaviar

+ 25

add 15 gr caviar

Konsulat

Hauptgerichte

€

Black Angus Rind (Brandenburg) G,I,J,L

44

Rosenkohl, Estragon, gerösteter, Knoblauch
*Black Angus beef (Brandenburg), Brussels sprouts,
tarragon, roasted garlic*

Hirschrücken L,G,O

38

gebackener Knollensellerie, Hirschjus, eingelegte
Brombeeren, Brombeergel, Selleriepüree, Schnittlauchöl,
*Deer, baked celeriac, deer jus, pickled blackberries,
blackberry gel, celeriac puree, chive oil,*

Havelzander D,G,J,L

36

Kohlrabi, Marone, Grüner Apfel, Daikon Rettich
*Havel pike-perch, kohlrabi, chestnut, green apple, daikon
radish*

Leicoma Landschwein G,J,L

34

Geräucherte Chili, Ofenkürbis, Senf und grüne Soße
*Leicoma pork, smoked chili, roasted pumpkin, mustard and
green sauce*

Gebräunter Spitzkohl A,F,J,L

26

Sauerteig-Espuma, Kümmel, Senfeis, Lauchöl
*Browned pointed cabbage, sourdough espuma, caraway,
mustard ice cream, leek oil*

Peking Ente A,C,L,O

36

Grünkohl, Knödelschnitte, Salzmandarine, Entenjus
*Brandenburg Peking duck, kale, dumpling slice, salted
tangerine, duck jus*

Konsulat

Dessert

€

Kürbisernte F,L

12

Kürbiseis- und Öl, Kürbiseis, Honig, Bronzefenchel
*Pumpkin harvest, pumpkin ice and oil, pumpkin ice cream,
honey, bronze fennel*

Goldener Milchreis C,G,H

13

Bratapfel, Kardamom, Mandel
Rice pudding, baked apple, cardamom, almond

Rotkohl L

12

Schokoladensorbet (Original Beans), Zwetschge, Gewürztagetes
*Red cabbage, chocolate sorbet (Original Beans),
plum, Mexican marigold*

Brie aus Deutschland E,F,G,J,L

22

(min. 2 Wochen mit schwarzem Trüffel gereift)
Schwarzer Trüffel, fermentierte Birne, Früchtebrot, Quittensenf
*Brie from Germany (matured with black truffle for at least 2 weeks)
black truffle, fermented pear, fruit bread, quince mustard*

Käsevariation aus Brandenburg A,E,G,H,J,L

20

5 Sorten, Quittensenf, Knäckebrot
*Cheese selection from Brandenburg, 5 varieties,
quince mustard, crispbread*

Konsulat

BARKARTE

€

Nordseeauster Oysri

North Sea oyster "Oysri"

Natur ^R
natural

5 pro Stück
each

Holunderblüte, Sauerampfer, schwarze Zitrone ^{O,R}
Elderflower, sorrel, black lemon

6 pro Stück
each

BBQ Salzzitronenperle, Haselnussöl ^{H,O,R}
BBQ salt-preserved lemon pearl, hazelnut oil

6 pro Stück
each

Kaviar

Caviar

Antonius Caviar Siberian 50g

85

Antonius Caviar Ocietra 50g

95

Unser Kaviar wird mit geröstetem Brioche,

Crème Fraîche und brauner Butter serviert.

Our caviar is served with toasted brioche,

crème fraîche and brown butter. A,C,G,R

Zwischendurch

Brie aus Deutschland

22

(min. 2 Wochen mit schwarzem Trüffel gereift)
fermentierte Birne, Früchtebrot, Quittensenf ^{E,F,G,J,L}
Brie from Germany (matured with black truffle for at least 2 weeks), fermented pear, fruit bread, quince mustard

Käsevariation aus Brandenburg ^{A,E,G,H,J,L}

20

5 Sorten, Quittensenf, Knäckebrot
Organic cheese selection from Brandenburg, 5 varieties, quince mustard, crispbread

Wurst und Schinkenauswahl aus Brandenburg ^{A,G,L,M,O}

24

hausgebackenes Sauerteigbrot, Spreewaldgurke, fermentierte Senfsaat
Selection of sausages and cured meats from Brandenburg, house-baked sourdough bread, Spreewald gherkin, fermented mustard seeds