

Chef de Cuisine Alexander Koppe ist ein echter Berliner Junge. Seine Menü-Empfehlungen sind intuitiv, frei und unbeschwert. Ein Crossover aus Fine Dining und Berliner Schisslaweng mit feinsten französischer Cuisine, der Exotik Asiens und Berliner Tradition.

Genießen Sie Ihre kulinarische Reise der Extraklasse mit einer exzellenten Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team - Maximilian Istel und Erik Schelän.

Chef de cuisine Alexander Koppe is a dyed-in-the-wool Berliner. His menu recommendations are intuitive, easygoing and carefree. A crossover of fine dining and Berlin flair with fine French cuisine, the exotic diversity of Asia and tradition of Berlin. Enjoy a top-notch culinary journey with an outstanding wine accompaniment and the multi-award-winning service of host Barbara Merll and her team - Maximilian Istel and Erik Schelän.



Voyage Culinaire

...

AAL
Senfgurke, Apfel, Perlgrauben

HERZ KALBSBRIES
Muskatkürbis, Kürbiskerne, Shiso

BIO-EI
Blumenkohl, Liebstöckel, Meerrettich

KAISERGRANAT
Tandoori, Salzzitrone, Fenchel

ROCHENFLÜGEL
Blattspinat, Schwarzwurzel,
Herbsttrompeten

SPANFERKEL
Kichererbse, Aubergine,
Flaschentomate

RICHARD'S WILD
Steinpilz, Sprossenkohl,
Rote Johannisbeere

'STEINGARTEN'
Caramelia Schokolade, Yuzu,
Gartenkräuter

oder

BLOMEYER'S KÄSE

4-GÄNGE 84
5-GÄNGE 94
6-GÄNGE 104
7-GÄNGE 114
8-GÄNGE 124

EEL
mustard pickle, apple, pearl barley

HEART SWEETBREADS
Nutmeg pumpkin, pumpkin seeds, shiso

ORGANIC EGG
cauliflower, lovage, horseradish

LANGOUSTINE
tandoori, salt lemon, fennel

SKATE WING
spinach, black salsify,
black chanterelle

SUCKLING PORK
chickpea, eggplant,
plum tomato

RICHARD'S WILD
boletus, brussels sprouts,
red currant

'ROCK GARDEN'
Caramelia chocolate, yuzu,
garden herbs

or

BLOMEYER'S CHEESE

4 COURSES
5 COURSES
6 COURSES
7 COURSES
8 COURSES

Herzhaftes Dessert. Single Star oder wie Berlins Käseexperte Fritz Lloyd Blomeyer selbst sagen würde: „Zum Ausrasten gut, fantastisch, irre“. Genießen Sie Blomeyer' s beste deutsche Käsespezialitäten im Rampenlicht der Berliner Skyline.

A hearty dessert, a single star or as Fritz Lloyd Blomeyer, cheese expert of Berlin, would say himself: „Freaking good, fantastic, crazy“. Enjoy Blomeyer' s best German cheese specialties in the limelight of the Berlin skyline.

...

FÜR UNSERE GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN LIEGT EINE SPEISEKARTE MIT DEN ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ZUR EINSICHT BEREIT.
GERNE NEHMEN WIR AUF MÖGLICHE ALLERGIEN RÜCKSICHT & WERDEN EBENFALLS VEGETARISCHEN VORLIEBEN GERECHT. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

FOR OUR GUESTS WITH INCOMPATIBILITIES WE KEEP A MENU CARD WITH THE ALLERGEN LABELING FOR INSPECTION AVAILABLE.
WE TAKE SPECIAL CONSIDERATION FOR GUESTS WITH ALLERGIES AS WELL AS VEGETARIAN PREFERENCES. PLEASE ASK US.

Vegetarian

...

MOZZARELLA
Flaschentomate, Basilikum, Brotcrème

BIO-EI
Blumenkohl, Liebstöckel, Meerrettich

AUBERGINE
Kichererbse, Flaschentomate,
Kreuzkümmel

ACQUERELLO RISOTTO
Sommertrüffel, Steinpilz,
Grana Padano

'STEINGARTEN'
Caramelia Schokolade, Yuzu,
Gartenkräuter

4-GÄNGE

5-GÄNGE

MOZZARELLA
Plum tomato, basil, bread cream

ORGANIC EGG
cauliflower, lovage, horseradish

EGGPLANT
chickpea, plum tomato,
cumin

ACQUERELLO RISOTTO
black truffle, boletus,
Grana Padano

'ROCK GARDEN'
Caramelia chocolate, yuzu,
garden herbs

4 COURSES

5 COURSES

...

Accompanying wines

...

GLAS PRO GANG

9,50

GLASS PER COURSE

GRUPPEN / GROUPS

Für Gruppen ab 5 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen, welches Sie sich gern zusammenstellen können.

For groups starting from 5 persons we would kindly like to ask you to select a menu free of choice.

...

PREISE / PRICES

Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EURO including taxes and charges.

...