

Chef de Cuisine Alexander Koppe ist ein echter Berliner Junge, der gerne mit seiner Küche über den regionalen Tellerrand hinausschaut. Seine Menü-Empfehlungen sind modern, spannend und weltoffen, getragen von einer klassischen, französischen Basis mit asiatischen Noten. Genießen Sie Ihre kulinarische Reise der Extraklasse mit einer exzellenten Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team.

Chef de cuisine Alexander Koppe is a dyed-in-the-wool Berliner who enjoys exploring new culinary horizons. His menu recommendations are modern, exciting and cosmopolitan, built on a classic French foundation with an Asian touch. Enjoy a top-notch culinary journey with an outstanding wine accompaniment and the multi-award-winning service of host Barbara Merll and her team.



Voyage Culinaire

...

DUROC SCHWEIN

*Duroc Schweine wachsen besonders auf.
Sie sind fetter als ihre Artgenossen
und schmecken dadurch besser.
Ursprünglich ist das Duroc Schwein
eine Schweinerasse aus den USA.*

...

SPITZKOPFAAL
Gillardeau Auster, Funori Alge,
grüner Apfel

BLACK ABERDEEN
Petersilie, Wachtelei, Rote Rübe

BIO-EI
Luftgetrockneter Schinken,
Meerrettich, Crème Fraîche

LANGOSTINO
Grüne Erbse, Cranberry, Sepia

HEILBUTT
Wassermelone, Röstsalat,
Sonnenblumenkern

DUROC SCHWEINEBACKE
Grüner Curry, Chorizo,
Roscoff Zwiebel

PERLHUHN
Aubergine, Kichererbse, Hühnerhaut

FONTINA
Rote Johannisbeere, Schalotten

MÜSLI
Joghurt, Banane, Haselnuss

RHABARBER
Basilikum, Szechuan, Himbeere

NARROW-HEADED EEL
Gillardeau oyster, Funori alga,
green apple

BLACK ABERDEEN
parsley, quail egg, beetroot

ORGANIC EGG
prosciutto, horseradish,
crème fraîche

LANGOUSTINE
green pea, cranberry, sepia

HALIBUT
watermelon, roasted salad,
sunflower seeds

DUROC PIG'S CHEEK
green curry, chorizo,
Roscoff onion

GUINEA FOWL
eggplant, chickpea, chicken skin

FONTINA
red currant, shallots

MUESLI
yogurt, banana, hazelnut

RHUBARB
basil, szechuan, raspberry

3-GÄNGE	71
4-GÄNGE	81
6-GÄNGE	101
8-GÄNGE	121
10-GÄNGE	141

3-COURSES
4-COURSES
6-COURSES
8-COURSES
10-COURSES

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.

Accompanying wines

...

GLAS PRO GANG

9,50

GLASS PER COURSE

Vegetarian

...

ZUCCHINIBLÜTE
schwarze Olive, Artischocke,
Flaschentomate

COURGETTE FLOWER
black olives, artichoke,
plum tomato

WASSERMELONE
Röstsalat, Sonnenblumenkerne,
Kräutersud

WATERMELON
roasted salad, sunflower seed,
herbal liquor

PORTOBELLO
Dill, Holunder, Sellerie

PORTOBELLO MUSHROOM
dill, elderberry, celery

TAGLIATELLE
Perigord Trüffel, Babyspinat

TAGLIATELLE
Perigord truffle, baby spinach

RHABARBER
Basilikum, Szechuan, Himbeere

RHUBARB
basil, szechuan, raspberry

3-GÄNGE 54
4-GÄNGE 64
5-GÄNGE 74

3-COURSES
4-COURSES
5-COURSES

Accompanying wines

...

GLAS PRO GANG 9,50

GLASS PER COURSE

DIE ZUCCHINIBLÜTE

*Fast poetisch wirkt diese zarte,
aromatische Blüte, wenn sie auf dem Teller liegt.
Und ihre Blütezeit ist begrenzt. Nur von Ende Mai bis
Ende Juli hat die hübsche Kürbisverwandte ihre Saison.
Aber dann überzeugt sie mit ihrer oranggelben Krone und einem
feinen, nussigen Geschmack.*

...

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.

...