

GOLVET

## DAS MENÜ

3 GÄNGE  
68

4 GÄNGE  
80

5 GÄNGE  
92

6 GÄNGE  
104

Getränkebegleitung ab 8 Euro pro Glas.  
Gerne auch alkoholfrei! Fragt einfach Herrn Becker.

---

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.  
Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

---

# DAS MENÜ

## GEBEIZTER WILDLACHS, RHABARBER & DILL

Nussbutter-gebeizter Wildlachs mit krosser Haut,  
eingelegtem Rhabarber, Dillblüten und Miso-Mayonnaise

---

## NORWEGER JAKOBSMUSCHEL, GRÜNER SPARGEL & JOGHURT

Gebratene Jakobsmuschel und ihr geräucherter Rogen  
mit geflammtem Spargelsalat, Prelibato-Zitronen-Vinaigrette,  
getrocknetem Joghurt und Biryani-Curry

---

## JERUSALEM-ARTISCHOCKE, KÜMMEL & „BERLINER“

Süppchen und Geschmortes von der Jerusalem-Artischocke  
mit gefülltem Berliner, kandiertem Kümmel und Snofrisk

---

## KROSS GEBRATENER MÜRITZ-ZANDER, GRÜNER APFEL & KORIANDER

Gegrillte Scheiben vom Zander mit fettem Speck  
und Emulsion von grünen Äpfeln, Koriander und Chili

---

## RUPPNER LAMMRÜCKEN, ROSCOFF, KOPFSALAT & GETROCKNETE APRIKOSE

Lammrücken vom Robata-Grill mit allerlei von der Roscoff-Zwiebel,  
mariniertem Kopfsalat, Püree von getrockneten Aprikosen und Barbecue-Jus

---

## OPALYS, MILCHMÄDCHEN & GUAVE

Crumble und Panna Cotta von der Opalys-Schokolade  
mit geschäumter Kondensmilch, Guaven-Eis und langem Pfeffer

---

# À LA CARTE

## AUFTAKT

**Tatar vom Rehfilet, Eigelb-Emulsion,  
Sauerklee & Rote Bete** 18

Geflammtes Tatar vom Havelländer Rehfilet  
mit Emulsion vom Bio-Ei, Sauerklee, geröstetem Brot  
und gekühltem Sud von Roter Bete und Birke

---

**Gillardeau Auster, Litschi & Atsina** pro Stück 6

Pochierte Gillardeau Auster mit Litschi-Espuma,  
gegrillter Ingwer-Gurke, Aniskresse, Kalamansi-Gel und Chili

---

**Sucuk, Petersiliencreme,  
krosse Petersilienwurzel und geeister Egerling** 18

Geröstete Sucuk mit Petersiliencreme, Petersilienwurzel-  
Chips, rohen Egerlingen & Egerling-Eis

---

## ZWISCHENDRIN

**Weißer Spargel aus Beelitz en Papillote** 21

Spargel in der Folie geschmort mit mariniertem Kalbsherz,  
Schnittlauch & Sauce Maltaise

---

**Kartoffel im Salzteig, Ziegenquark,  
Frankfurter Grüne Sauce & Hoi Sin Makrele** 22

Kartoffel im Salzteig gegart mit Röstzwiebeln, Ziegenquark,  
Frankfurter Grüne Sauce, Kartoffelchips & Hoi Sin Makrele

---

À LA CARTE

## HAUPTAKT

**Rücken vom Havelländer Reh, Blumenkohl  
und Dim Sum à la Polnisch** 34

Gegrillter Rücken vom Reh mit Zungensalat, Nigella-Jus,  
Blumenkohlcreme und polnischem Dim Sum

---

**Geangelter Müritz-Zander, Sellerie & Kerbel** 32

Krosser Zander aus der Müritz mit rohem Salat vom Sellerie,  
Wiesenkerbel und Kerbel-Beurre Blanc

---

**Dicke Rippe von Dan Morgans Nebraska Rind** 28

Sous-vide gegerichte und langsam gegrillte dicke Rippe  
vom Nebraska-Rind mit Mais, Rhabarber und Barbecue-Jus

---

## ABSCHLUSS

**Käse vom Wagen** ab 16

Frische und gereifte Rohmilchkäse vom Maître Affineur Waltmann  
aus Erlangen mit Aprikosen-Chutney

---

**Klatschmohn, Rhabarber, Joghurt & Zitronengras** 12

Gebatener Mohnstrudel mit eingelegtem Rhabarber,  
Sauerampfer-Eis & geliertem Zitronengras-Tee

---