

## Vorspeisen

**Exklusiv nur bei uns**  
Frisch aufgeschnittener  
San Daniele DOC Schinken

Oliven : Grissini <sup>G</sup>

Kleine Portion

12

Große Portion

19

Italienischer Brotsalat : Büffelmozzarella  
gegrilltes Gemüse : eingelegte Zwiebeln

Balsamico : Basilikum <sup>A,C,G,I,J,N</sup>

13

Tapa 5

Vitello Tonnato von der Kalbshüfte  
Thunfischcreme : Thunfisch gebraten

Kapern : Oliventapenade <sup>A,C,D,G,I,J,N</sup>

18

Tapa 5

Mariniertes Carpaccio vom Weiderind  
gepickelte Pfifferlinge : Trüffel Pecorino

Trüffel-Crème fraiche : Frisee <sup>A,G,I,J,N</sup>

16

Tatar vom „Label Rouge“ Lachs

Kartoffelrösti : Guacamole

Mango-Papaya Salat <sup>A,D,G,I,J,N</sup>

16

Tapa 5

Caesar Salad

Knackiger Romanasalat : Caesar Dressing

Parmesan <sup>A,C,G,F,J,N</sup>

9

Gebratene Rotgarnelen <sup>A,B,C,D,G,I,J,N</sup>

15

Gebratenes Freilandhuhn <sup>A,C,D,G,I,J,N</sup>

13

Marinierte Salate : Pinienkerne

Croutons <sup>A,G,H,I,J,N</sup>

8

Gebratene Rotgarnelen <sup>A,B,C,D,G,I,J,N</sup>

15

Gebratenes Freilandhuhn <sup>A,G,H,I,J,N</sup>

12

French- Dressing oder  
Himbeer- Balsamico Dressing

## Suppen

Cremig aufgeschlagene Hummersuppe  
Hummercannelloni : Estragonöl <sup>A,B,C,D,G,I,J,N</sup>

14

Beef Tea (Kräftige Rinderkraftbrühe)

Tafelspitz : Gemüse <sup>A,G,I,J,N</sup>

10

## Vegetarisch

Gelbes Thaicurry mit Kokosmilch

Sprossen : Gemüse : Duftreis

Cashewkerne <sup>F,H,I,J,K,L,N</sup>

17

Maccheroncini al pettine mit Parmesan  
(Hartweizengrieß)

Basilikumpesto

oder

fruchtig würziges Tomatensugo <sup>A,C,G,I,J,N</sup>

13

## Fleisch

Geschmortes Iberico Schweinebäckchen

Portweinschalotten : Essigzwetschgen

<sup>G,H,I,J,N</sup>

22

Chateaubriand für 2 Personen

Sauce Béarnaise oder Cognac-

Pfefferrahmsauce : Schalottenspinat

<sup>C,G,H,I,J,N</sup>

64

Gebratenes Rinderfilet : Sauce Bordelaise  
glasierte Babykarotten <sup>G,I,J,N</sup>

32

Als Surf' n' Turf

mit gegrillter Riesengarnele <sup>B,G,I,J,N</sup>

45

Gebratenes Lammkaree : Kräuterkruste

Thymiansauce : Auberginenkompott

<sup>A,G,I,J,N</sup>

29

## Fisch

Seeteufel an der Gräte gebraten  
für 2 Personen  
geschmorte Ochsenherztomate  
Kaper-Olive Butter <sup>D,G,I,J,N</sup>

64

Gegrillte Riesengarnelen : Sauce Choron  
Kräuterbaguette <sup>A,B,C,G,I,J,N</sup>

32

Bouillabaisse „ Drei Mohren“  
Garnele : Jakobsmuscheln : Rotgarnele  
Sauce Rouille : Kräuterbaguette <sup>A,B,C,F,G,I,J,N</sup>

Kleine Portion

18

Große Portion

26

Im Kräuter- Gemüsesud pochiertes  
Felchen : Dillbutter : Gemüsestreifen  
<sup>D,G,I,J,N</sup>

26

### Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Rosmarinkartoffeln <sup>G</sup>

Süßkartoffel-Pommes

Cremiges Kartoffelpüree <sup>G</sup>

Pommes frites

Spätzle <sup>C,G</sup>

Geschmortes Ratatouille <sup>G,I,J,N</sup>

In Salzbutterm geschwenktes Gemüse <sup>G,I</sup>

Sautierter Blattspinat <sup>G</sup>

Tomatensalat mit Basilikum

pro Beilage 4,80

## Nachspeisen

Dreierlei Crème brûlée  
Vanille : Schokolade : Orange  
eingeweckte Früchte <sup>C,G,N</sup>

10

Sorbetvariation : Beerensalat <sup>N</sup>

9

Blaubeer- Tiramisu im Glas  
Weißes Schokoladeneis <sup>A,C,G,N</sup>

9

## Unsere Klassiker

Hausgemachter Hummus  
Romanosalat  
Sesam-Dressing  
geröstetes Fladenbrot <sup>A,H,J,K,N</sup>  
9,50

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Gurken-Salat  
Eingeweckte Preiselbeeren <sup>A,C,G,J,N</sup>  
20

Kalbsleber „Berliner Art“  
Kartoffelpüree : glasierte Äpfel  
Zwiebeln : sautiertes Gemüse <sup>G,I,J,N</sup>  
21

Hummersandwich á la Lang  
Maine-Hummerfleisch : grüner Spargel  
Mango-Chutney : Estragon-Mayonnaise  
Trüffel-Parmesan Pommes Frites <sup>A,C,D,G,I,J,N</sup>  
49

Zwiebelrostbraten : Roastbeef  
Käsespätzle : Röstzwiebeln  
Salat <sup>A,C,G,J,I,N</sup>  
24

Mojito von der Mango  
Minzgranitee  
Zitronengras-Sorbet <sup>C,G,N</sup>  
10

## Öffnungszeiten Montag – Samstag:

Frühstück: 06:30 – 10:30 Uhr  
Mittag: 12:00 – 14:00 Uhr  
Abend: 18:00 – 23:00 Uhr

Sonntags Brunch: 11:30 – 14:30 Uhr

A=Gluten, B=Krebstiere, C= Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse,  
F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie,  
J=Senf, K=Sesam, L=Lupine, M= Weichtiere,  
N=Schwefeldioxid / Sulfit

Alle Preise in Euro, inkl.MWSt. und Service