

VORSPEISEN & SUPPE

Brandenburger Büffelmozzarella | 16   
bunte Tomaten, Wildkräuter, Oliven-Krokant, Basilikum,
geröstete Macadamianuss 2-5-7

Geflämmt Hoisin-Lachs | 18 
Wasabicreme, gebeizte Gurke, Limettenkaviar,
Afillakresse 1-2-3-4-5-6-7-8-11

Cremesuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis | 9,5  
Kokosmilch, Curry, Zitronengras-Kräuteröl 4-5

ALL-TIME FAVOURITES

Caesar Salad | 18  
Römersalat, Kirschomaten, Croûtons, Parmesan 1-2-3-4-5-7-12-14

Wählen Sie Ihr Dressing

- Caesar-Dressing 2-3-4-7-8-12 
- Balsamicodressing 4-7-12 

Wählen Sie on top

- Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust 2 | 8
- Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

Clubsandwich Country Style | 24 
Kartoffel-Dinkelkruste, Kikok-Maishähnchen, Krautsalat,
Parmesancreme, Speck, Spiegelei 1-2-3-5-7-12-14

Marlene-Cheeseburger | 24
100-Prozent-Rindfleisch (200 g), getoastetes Bräsebrötchen,
Monterey-Jack-Käse, Tomate, gebackene Zwiebelringe,
Spreewaldgurke, Römersalat, BBQ-Cocktailsauce 1-2-3-4-5-7-12-14

Veganer Marlene-Cheeseburger | 26  
Redefine-New-Meat™-Patty, veganer Käse, getoastetes
Bräsebrötchen, Tomate, gebackene Zwiebelringe,
Spreewaldgurke, Römersalat, BBQ-Cocktailsauce 1-4-5-7-12-14

Berliner Currywurst | 14  
Feurige Tomaten-Currysauce 1-2-3-4-5-7-12-14

Wählen Sie dazu

- Dip Fries | 8 
- Süßkartoffel-Pommes-frites | 8 

Trüffel-Pommes-frites | 16  
Grana Padano, Trüffelmayonnaise 2-3-4-5-7-12-14

NOURISH DISHES

Local Soul Bowl | 22   
Büffelmozzarella, gebackene Kartoffel, marinierter Preiselbeer-
Rotkohl, eingelegter Kürbis, karamellisierte Walnüsse, Navetten,
Feldsalat 2-5-7

Wählen Sie on top

- Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust 2 | 8
- 2 gebackene Beelitzer Eier 1-3 | 6

Vegane Miso-Zucchini | 24  
Weiße Soja-Mayonnaise, Wasabi, japanische Kräuter,
Edamame, Quinoa 4-5-6-7-11

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb | 34
Kartoffel-Schnittlauchsalat, Gurkensalat, Zitrone,
Preiselbeerkompott 1-2-3-5-7-12-14
Auf Wunsch bereiten wir dieses Gericht auch glutenfrei zu.

Frikassee von der Maispouardenbrust | 28 
Gemischter Wildreis, Fingermöhren, grüne Erbsen, Mairübchen,
grüner Spargel, gebratener Zitronenseitling 1-2-3-7-12

Fregola | 26  
Perlenpasta, Parmesan, Blumenkohl, Brokkoli, Buchenpilze,
geschmorte Tomaten 1-2-5-7

VON DER GRILLPLATTE

Sous-vide-gegarte Brust von der Maispoularde (200 g) | 28 

Gebratenes Filet vom Label-Rouge-Lachs (200 g) | 32

Argentinisches Rinderfilet (200 g) | 48

Argentinisches Rumpsteak (250 g) | 46

Wählen Sie eine Beilage

- Kartoffel-Schnittlauchpüree
- Dip Fries 
- Süßkartoffel-Pommes-frites 
- Trüffel-Pommes-frites 2  

Wählen Sie eine Sauce

- Limettenrahmsauce 2-7
- Pfefferrahm 2-7
- BBQ-Teriyakisauce 1-4-7

Wählen Sie ein Gemüse

- Gegrilltes saisonales Gemüse
- Getrüffelter wilder Brokkoli 2

DESSERTS

Crème brûlée | 9,5  
Eingeweckter Pfirsich, Mandeleiscreme, Johannisbeere 1-2-3-5-6

Schokoladen-Nuss-Delice | 9,5
Kandierte Haselnüsse, Schokoladenmousse, Pflaumengel,
Streusel 1-2-3-5

Duo von Marzipan und Orangen | 9,5  
Mousse, Gel, Sorbet, Honigkresse 1-5

-  vegetarisch  vegan
-  halal  lokaler Ursprung
-  enthält Schweinefleisch



Für jede bestellte
Suppe geht € 1,-
an die Berliner Tafel.

1 Gluten	5 Schalenfrüchte	9 Krebstiere	13 Lupine
2 Laktose	6 Erdnüsse	10 Weichtiere	14 Schwefeldioxid
3 Hühnerrei	7 Sellerie	11 Sesam	
4 Soja	8 Fisch	12 Senf	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

STARTERS & SOUP

Brandenburg buffalo mozzarella | 16   
Mixed tomatoes, wild herbs, olive brittle, basil,
roasted macadamia nut 2-5-7

Scorched hoisin salmon | 18 
Wasabi cream, marinated cucumber, lime caviar,
afilla cress 1-2-3-4-5-6-7-8-11

Cream soup of roasted red kuri squash | 9,5  
Coconut milk, curry, lemongrass herb oil 4-5

ALL-TIME FAVOURITES

Caesar salad | 18  
Romaine lettuce, cherry tomatoes, croûtons,
Parmesan 1-2-3-4-5-7-12-14

Choose your dressing

- Caesar dressing 2-3-4-7-8-12 
- Balsamic dressing 4-7-12 

Choose on top

- Fried breast of corn-fed Kikok chicken 2 | 8
- Black tiger prawns 9 | 12

Club sandwich country style | 24 
Roasted Berlin sourdough bread, Kikok corn-fed chicken,
coleslaw, Parmesan cream, bacon, fried egg 1-2-3-5-7-12-14

Marlene cheeseburger | 24
100 % beef (200 g), toasted brioche bun, Monterey Jack cheese,
tomato, roasted onion rings, Spreewald gherkin, romaine lettuce,
barbecue cocktail sauce 1-2-3-4-5-7-12-14

Vegan Marlene cheeseburger | 26  
Redefine New Meat™ patty, vegan cheese, toasted brioche bun,
tomato, roasted onion rings, Spreewald gherkin, romaine lettuce,
barbecue cocktail sauce 1-4-5-7-12-14

Berlin curry sausage | 14  
Spicy tomato curry sauce 1-2-3-4-5-7-12-14

To accompany

- Dip fries | 8 
- Sweet potato French fries | 8 

Truffled French fries | 16  
Grana Padano, truffle mayonnaise 2-3-4-5-7-12-14

NOURISH DISHES

Local soul bowl | 22   
Buffalo mozzarella, baked potato, marinated red cabbage with
cranberries, pickled pumpkin, caramelized walnuts, turnips,
lamb's lettuce 2-5-7

Choose on top

- Fried breast of corn-fed Kikok chicken 2 | 8
- 2 baked eggs from Beelitz 1-3 | 6

Vegan miso zucchini | 24  
White soy mayonnaise, wasabi, Japanese herbs, edamame,
quinoa 4-5-6-7-11

MAIN COURSES

Viennese veal schnitzel | 34
Potato chive salad, cucumber salad, lemon,
cowberry compote 1-2-3-5-7-12-14
If you desire we prepare this dish gluten-free.

Fricassee of corn-fed poularde breast | 28 
Mixed wild rice, carrots, green peas, spring turnips,
green asparagus, fried golden oyster mushroom 1-2-3-7-12

Fregola | 26  
Pearl pasta, Parmesan, cauliflower, broccoli, beech mushrooms,
braised tomatoes 1-2-5-7

FROM THE GRILL PLATTER

Sous-vide cooked breast of corn-fed chicken (200 g) | 28 

Fried filet of Label Rouge salmon (200 g) | 32

Argentinian beef filet (200 g) | 48

Argentinian rump steak (250 g) | 46

Choose one side

- Potato chive purée
- Dip fries 
- French fries of sweet potatoes 
- Truffled French fries 2  

Choose one sauce

- Lime cream sauce 2-7
- Pepper cream 2-7
- BBQ teriyaki sauce 1-4-7

Choose on top your vegetable side dish

- Grilled seasonal vegetables
- Truffled wild broccoli 2

DESSERTS

Crème brûlée | 9,5  
Preserved peach, almond ice cream, currant 1-2-3-5-6

Chocolate nut delicie | 9,5
Candied hazelnuts, chocolate mousse, plum jelly,
crumbles 1-2-3-5

Marzipan orange duo | 9,5  
Mousse, jelly, sorbet, sweet cress 1-5

-  vegetarian  vegan
-  halal  local origin
-  contains pork



For each soup sold we
donate €1,- for the
Berliner Tafel Charity.

1 Gluten	5 Nuts	9 Crustaceans	13 Lupins
2 Lactose	6 Peanuts	10 Molluscs	14 Sulphur dioxide
3 Chicken egg	7 Celery	11 Sesame	
4 Soy	8 Fish	12 Mustard	

All prices in Euro incl. service and VAT.