


VORSPEISEN


Zitronengras-

Kokos-Ingwersuppe | 12,5 

Frisches Zitronengras, Kokosmilch,
Ingwer, grüner Spargel 4-5-7-14

Büffelmozzarella | 16  

Bunte Tomaten, Wildkräuter, Oliven-Krokant,
Basilikum, geröstete Macadamianuss 2-5-7

Wildkräutersalat | 18  

Baby-Leaf-Salat, Kresse, Kirschtomaten,
Mini-Mais, Radieschen, Ringelbete, Gurken,
Passionsfruchtdressing

Rindertatar | 18

Brioche, Trüffelmayonnaise, Radieschen,
Schnittlauch 2-3-12-14

Vegane Jakobsmuschel | 14 

Kräuterseitling, Sellerie, Zitrone, Kerbel 4-7

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.

Königsberger Klopse vom Kalb | 28 

Stampfkartoffeln, Kapern-Rahmsauce,
Rote Bete 1-2-3-12

Gebratenes Kabeljaufilet (160 g) | 32

Fenchel, Spitzpaprika, Drillinge, Passionsfrucht,
Chimichurri 1-2-8

Mezze Maniche | 18  

Grüner Spargel, Bärlauch,
getrocknete Kirschtomate, Parmesan 1-2-14

ALL-TIME FAVOURITES

Caesar Salad | 18  

Römersalat, Kirschtomaten, 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 | 8

• Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

Clubsandwich Country Style | 24 

Klassischer Buttersandwich, Kikok-Maishähnchen,
Krautsalat, Parmesancreme, Speck,
Spiegelei 1-2-3-5-7-12-14

Marlene-Cheeseburger | 24

100-Prozent-Rindfleisch (200 g), getoastetes
Briochebrötchen, 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 Briochebrötchen, 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 2-3-12-14

VON DER GRILLPLATTE

1 Wählen Sie eine Speise

• Sous-vide-gegart 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

2 Wählen Sie dazu eine Beilage

• Kartoffel-Schnittlauchpüree

• Dip Fries 

• Süßkartoffel-Pommes-frites 

• Trüffel-Pommes-frites 2  

3 Wählen Sie dazu eine Sauce

• Limettenrahmsauce 2-7 

• Pfefferrahmsauce 2-7

• BBQ-Teriyakisauce 1-4-7

4 Wählen Sie dazu ein Gemüse

• Gegrilltes saisonales Gemüse 

• Getrüffeltes wilder Brokkoli 2 

DESSERTS

Crème brûlée | 9,5  

Eingeweckter Pfirsich,
Mandeleiscreme 1-2-3-5-6




Rhabarbermousse | 14 

Rosa Spritz-Sorbet, Erdbeergel,
Zitrus-Crumble 1-4-5-enthält Alkohol

Weißer Schokoladen-Pistazienmousse-
Savarin | 12

Schwarzes Vanilleeis, Pistazienlikör,
Pistazien-Crumble 1-2-3-5-enthält Alkohol

NOURISH DISH

Local Soul Bowl | 22   

Reisnudeln, Fingermöhre, Chili-Soja-Gurke,
Mango, Erdnuss, Zuckerschoten, Tofu,
Baby-Leaf-Salat, Nori-Blätter 4-6-7-11-12


Wählen Sie on top


• Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust | 8


• 2 gebackene Beelitzer Eier 1-3 | 6

Wählen Sie Ihr Dressing


• Passionsfruchtdressing 12 

• Balsamicodressing 4-7-12 

• Olivenöl 

• Leinsamenöl 

ANYTIME DISH

Grünes Thai-Curry | 24 

Reis, Paprika, Edamame, Karotte,
wilder Brokkoli, Zucchini, Wasserkastanie,
Cashewkerne, Limette, Thai-Chili, Koriander 4-5

 vegetarisch  lokaler Ursprung  halal


 vegan  enthält Schweinefleisch

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

Trotz höchster Sorgfalt können aufgrund handwerklicher Herstellungsabläufe
Spuren oben genannter Allergene in unseren Gerichten enthalten sein.

STARTERS

Lemongrass

coconut ginger soup | 12,5 

Fresh lemongrass, coconut milk, ginger, green asparagus 4-5-7-14

Buffalo mozzarella | 16  

Mixed tomatoes, wild herbs, olive brittle, basil, roasted macadamia nut 2-5-7

Wild herb salad | 18  

Baby leaf salad, cress, cherry tomatoes, mini corn, radish, beetroot, cucumber, passion fruit dressing

Beef tartar | 18

Brioche, truffle mayonnaise, radish, chive 2-3-12-14

Vegan scallop | 14 

King oyster mushroom, celery, lemon, chervil 4-7

MAIN DISHES

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.

Veal meatballs Königsberg style | 28 

Mashed potatoes, caper cream sauce, beetroot 1-2-3-12



Fried cod filet (160g) | 32

Fennel, pointed pepper, small potatoes, passion fruit, chimichurri 1-2-8

Mezze maniche | 18  

Green asparagus, wild garlic, dried cherry tomato, Parmesan 1-2-14

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 | 8

• Black tiger prawns 9 | 12

Club sandwich country style | 24 

Classic butter toast, Kikok corn-fed chicken, coleslaw, Parmesan cream, bacon, fried egg 1-2-3-5-7-12-14

Marlene cheeseburger | 24

100 % beef (200g), 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 2-3-12-14

GRILL PLATTER

1 Choose a dish

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

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

• Argentinian beef filet (200g) | 48

• Argentinian rump steak (250g) | 46

2 Choose a side dish

• Potato chive purée

• Dip fries 

• Sweet potato French fries 

• Truffled French fries 2  

3 Choose a sauce

• Lime cream sauce 2-7 

• Pepper cream sauce 2-7

• Barbecue teriyaki sauce 1-4-7

4 Choose a vegetable side dish

• Grilled seasonal vegetables 

• Truffled wild broccoli 2 

DESSERTS

Crème brûlée | 9,5  

Preserved peach, almond ice cream 1-2-3-5-6

Rhubarb mousse | 14 




Pink spritz sorbet, strawberry gel, citrus crumble 1-4-5-contains alcohol

White chocolate

pistachio mousse savarin | 12

Black vanilla ice cream, pistachio liqueur, pistachio crumble 1-2-3-5-contains alcohol

NOURISH DISH

Local soul bowl | 22   

Rice noodles, carrot, chili soy cucumber, mango, peanut, mangetout, tofu, babyleaf salad, nori 4-6-7-11-12


Choose on top


• Fried breast of corn-fed Kikok chicken | 8


• 2 baked eggs from Beelitz 1-3 | 6

Choose your dressing

• Passion fruit dressing 12 

• Balsamic dressing 4-7-12 

• Olive oil 

• Linseed oil 

ANYTIME DISH

Green Thai curry | 24 

Rice, bell pepper, edamame, carrot, wild broccoli, zucchini, water chestnut, cashews, lime, Thai chili, coriander 4-5

 vegetarian

 local origin

 halal

 vegan

 contains pork

1 Gluten

2 Lactose

3 Chicken egg

4 Soy

5 Nuts

6 Peanuts

7 Celery

8 Fish

9 Crustaceans

10 Molluscs

11 Sesame

12 Mustard

13 Lupins

14 Sulphur dioxide

Despite the utmost care, our dishes may contain traces of the above allergens due to the artisanal production processes.

All prices in Euro incl. service and VAT.