

VORSPEISEN

Ganztags

Kürbiscremesuppe | 12,5 
Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch, Ingwer,
geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl 1-7-14

Büffelmozzarella | 16 
Roma-Strauchtomaten, Wildkräuter, Oliven- Krokant,
Basilikum,
geröstete Macadamianuss 2-5-7

Wildkräutersalat | 18 
Baby-Leaf-Salat, Kresse, Kirschtomaten,
Karotten, Radieschen, Ringelbete, Gurken,
Passionsfruchtdressing

Zusätzlich ab 17:00 Uhr

Classic Tatar vom Prime Beef | 18
120 g Rinderfilet, geröstetes Krustenbrot,
Schalotten, Schnittlauch, Kapern, Spreewälder
Gewürzgurke, Senf, Wildkräutersalat 2-3-12-14

ALL-TIME FAVOURITES

Ganztags

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 2 | 8
• Black-Tiger-Garnelen 9 | 12

Clubsandwich Country Style | 24 
Klassischer Buttermoast, 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 1-2-3-4-5-7-11-12-14

Auf Wunsch bereiten wir dieses Gericht auch glutenfrei zu.

Veganer Marlene-Cheeseburger | 26 
Redefine-New-Meat™-Patty, veganer Käse,
getoastetes Briochebrötchen, Tomate, gebackene
Zwiebelringe, Spreewaldgurke, Römersalat,
BBQ-Cocktailsauce 1-4-5-7-11-12-14

Auf Wunsch bereiten wir dieses Gericht auch glutenfrei zu.

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

Marinierte Oliven (200g) | 8,5 
Jumbo-Oliven, Kräuter, Chili, Meersalz

Krustenbrot | 6,5 
Aufgeschlagene Salzbutter,
Kartoffel-Liebstöckelaufstrich 1-2-7

HAUPTGÄNGE

Ganztags

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.

Mezze-Maniche-Pasta | 18 
Prosecco-Rahmsauce, sautierte Buchenpilze,
Kräuterseitlinge, Rosé-Champignons,
Parmesanflocken 1-2-7

Zusätzlich ab 17:00 Uhr

Königsberger Klopse vom Kalb | 28 
Stampfkartoffeln, Kapern-Rahmsauce,
Rote Bete 1-2-3-12

VON DER GRILLPLATTE

Zusätzlich ab 17:00 Uhr

1 Wählen Sie eine Speise

• 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

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 
• Getrüffelter wilder Brokkoli 2 

DESSERTS

Ganztags

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

New York Cheesecake | 9,5 
Brombeer-Vanillekompott,
Mango-Passionsfruchtkompott 1-2-3-5

Zusätzlich ab 17:00 Uhr

Kokos & Ube-Vanille | 12 
Kokos-Pannacotta, Mango-Kalamansisaucе,
Ube-Vanille-Eis, geröstete Erdnüsse 1-2-5-6-14

NOURISH DISH

Ganztags

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 

ANYTIME DISH

Ganztags

Grünes Thai-Curry | 24 
Reis, Paprika, Edamame, Karotte,
wilder Brokkoli, Zucchini, Wasserkastanie,
Cashewkerne, Limette, Thai-Chili, Koriander 4-5



 vegetarisch  vegan  lokaler Ursprung
 enthält Schweinefleisch

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

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

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

STARTERS

All day

Pumpkin cream soup | 12,5 
Hokkaido pumkpin, coconut milk, ginger,
roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil 1-7-14

Buffalo mozzarella | 16 
Roma tomatoes, wild herbs, olive brittle, basil,
roasted macadamia nut 2-5-7

Wild herb salad | 18 
Baby leaf salad, cress, cherry tomatoes,
carrots, radish, beetroot, cucumber,
passion fruit dressing

Additional from 17:00 h

Classic tartar of prime beef | 18
120 g beef fillet, fried crusty bread, shallots, chives,
capers, Spreewald gherkin, mustard, wild herb
salad 2-3-12-14

ALL-TIME FAVOURITES

All day

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 (200 g), toasted brioche bun,
Monterey Jack cheese, tomato, fried onion rings,
Spreewald gherkin, romaine lettuce,
barbecue cocktail sauce 1-2-3-4-5-7-11-12-14

Available gluten-free on request.

Vegan Marlene cheeseburger | 26 
Redefine New Meat™ patty, vegan cheese,
toasted brioche bun, tomato, fried onion rings,
Spreewald gherkin, romaine lettuce,
barbecue cocktail sauce 1-4-5-7-11-12-14

Available gluten-free on request.

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

Marinated olives (200g) | 8,5 
Jumbo olives, herbs, chili, sea salt

Crusty bread | 6,5 
Salted butter, potato lovage spread 1-2-7

MAIN COURSES

All day

Viennese veal schnitzel | 34
Potato chive salad, cucumber salad, lemon,
cowberry compote 1-2-3-5-7-12-14

Available gluten-free on request.

Mezze maniche pasta | 18 
Prosecco cream sauce, sautéed shimeji
mushrooms, king oyster mushrooms,
pink mushrooms, Parmesan flakes 1-2-7

Additional from 17:00 h

Veal meatballs Königsberg style | 28 
Mashed potatoes, caper cream sauce,
beetroot 1-2-3-12

GRILL PLATTER

Additional from 17:00 h

1 Choose a dish

• 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

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

All day

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

New York cheese cake | 9,5 
Blackberry vanilla compote,
mango passion fruit compote 1-2-3-5

Additional from 17:00 h

Coconut & ube vanilla | 12 
Coconut panna cotta, mango calamansi sauce,
ube vanilla ice cream, roasted peanuts 1-2-5-6-14

NOURISH DISH

All day

Local Soul Bowl | 22 
Rice noodles, carrot, chili soy cucumber,
mango, peanut, mangetout, tofu,
baby leaf 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 

ANYTIME DISH

All day

Green Thai curry | 24 
Rice, bell pepper, edamame, carrot,
wild broccoli, zucchini, water chestnut, cashews,
lime, Thai chili, coriander 4-5



 vegetarian  vegan  local origin
 contains pork

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

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.