

Spezialitäten aus Brandenburg



H. Zille

Spargelcremesuppe mit Eismeergarnelen
und Croutons
A,B,E,F,J,I,K
8,50 EUR

Beelitzer Spargelsülze mit Wildkräutersalat
an Erdbeermarinade
E,F,G,I,K
12,80 EUR

Maispourelardenbrust mit Sherry-Rahmsauce
auf sautiertem weißem und grünem Spargel
dazu Kartoffelbällchen
A,B,D,E,F,H,I,K
16,80 EUR

Dorschfilet im Kräutermantel auf Spargelrisotto
mit gebratenen Champignons
A,B,D,E,F,H,I,K
19,80 EUR

Portion deutscher Spargel mit brauner Butter
oder Hollandaise dazu neue Kartoffeln
A,D
18,50 EUR

Portion roher und gekochter Schinken
1,3,7
6,50 EUR

Kleines Schnitzel vom Schweinerücken
A,B,D,F,I,K
8,50 EUR

Mini Törtchen von der Himbeere
mit Valrhona Schokolade
A,B,D,F,I,K
8,50 EUR

Specialities of Brandenburg



Asparagus cream soup
with deepwater prawn and croutons

A,B,E,F,J,I,K

8,50 EUR

Beelitz style asparagus aspic with wild herbal salad
on strawberry marinade

E,F,G,I,K

12,80 EUR

Corn poulard breast with sherry cream sauce
on sautéed white and green asparagus and potato balls

A,B,D,E,F,H,I,K

16,80 EUR

Fillet of codfish covered in herbal on asparagus risotto
with roasted mushrooms

A,B,D,E,F,H,I,K

19,80 EUR

Dose of German asparagus
with brown butter or hollandaise with potatoes

A,D

18,50 EUR

Dose of raw and boiled ham

1,3,7

6,50 EUR

Small escalope of pork

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR

Mini raspberry tartlet with Valrhona chocolate

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR