



TAGESKARTE

PLAT DU JOUR

Soup du jour | 7

Pasta du jour | 12,5

Risotto du jour | 12,5

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate, Kürbis & Egerlinge | 8

Blattsalate mit Endivie, eingelegtem Kürbis und Egerlingen

Büffelmozzarella & Tomate | 13,5

Marinierter Büffelmozzarella mit konfiertem Ochsenherztomate, Pinienkernpesto und Rucola

Caesar Salad | 11,5

Römersalat, Parmesan und Croûtons mit Putenbruststreifen | 15,5
mit Rinderfiletstreifen | 16,5
mit Garnelen | 18,5

SNACKS

Flammkuchen vegetarisch | 11
mit Zucchini, Tomate und Parmesan

Flammkuchen italienisch | 13
mit italienischem Schinken, Parmesan und Rucola

Pulled-Pork-Burger | 14,5

Pulled Pork mit Rucola, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes-frites

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle & Safran | 14

Tagliatelle mit Wurzelgemüse, Passe Pierre und Safranschaum

Seeteufel „Finkenwerder Art“ | 27

Gebratener Seeteufel mit Speck und Nordseekrabben, Spitzkohl und Bratkartoffeln

Duroc-Schwein & Süßkartoffel | 26

Duroc-Schwein mit BBQ-Sauce, Süßkartoffelcreme und Eiszapfen

Kalbsleber nach Berliner Art | 25

Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Thymianschalotte, Kartoffelpüree und Apfelcreme

Steak & Frites | 28 / 32

Entrecôte oder Rinderfilet mit Pommes frites, Sauce béarnaise und Beilagensalat

DESSERTS

Volcano | 7

Schokoladenerde mit geräucherter Paprikacreme, Whiskygelee und Hefeeis

Vanille-Crème-brûlée & Aprikose | 7

Vanille-Crème-brûlée mit eingelegten Aprikosen, Schokoladen-Rosmarineis und Mandel

Französische Käseauswahl | 12,5

Trauben und Feigensenf

LUNCH MENU

PLAT DU JOUR

Soup du jour | 7

Pasta du jour | 12,5

Risotto du jour | 12,5

STARTERS

Mixed leaf salads, pumpkin & horse mushrooms | 8

Leaf salads with endive, marinated pumpkin and horse mushrooms

Buffalo mozzarella & tomato | 13,5

Marinated buffalo mozzarella with beefsteak tomato confit, pine nut pesto and rocket

Caesar Salad | 11,5

Romain lettuce with parmesan and croûtons
with strips of turkey breast | 15,5
with tips of beef tenderloin | 16,5
with prawns | 18,5

SNACKS

Tarte flambée vegetarian | 11
with zucchini, tomato and parmesan

Tarte flambée Italian | 13
with Italian ham, parmesan and rocket

Pulled pork burger | 14,5

Pulled pork with rocket, cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, coleslaw and sweet potato fries

MAIN DISHES

Tagliatelle & saffron | 14

Tagliatelle with root vegetables, passe pierre and saffron espuma

Monkfish Finkenwerder style | 27

Fried monkfish with bacon, North Sea shrimps, pointed cabbage and fried potatoes

Duroc pork & sweet potato | 26

Duroc pork with BBQ sauce, sweet potato cream and icicle

Calf's liver Berlin style | 25

Fried calf's liver with caramelized apple slices, thyme shallot, potato purée and apple cream

Steak & fries | 28 / 32

Entrecôte or beef fillet with French fries, sauce béarnaise and side salad

DESSERTS

Volcano | 7

Chocolate base with smoked bell pepper, whisky jelly and yeast ice cream

Vanilla crème brûlée & apricot | 7

Vanilla crème brûlée with pickled apricots, chocolate rosemary ice cream and almond

French cheese selection | 12,5

Grapes and fig mustard

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm



ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate, Kürbis & Egerlinge | 8
Blattsalate mit Endivie, eingelegtem Kürbis und Egerlingen

Pulpo & Hummer | 15
Pulposalat mit Paprika, Krustentiermayonnaise, Basilikumsorbet und Hummerpraline

Kalb & Pilze | 15 €
Marinierter Kalbsrücken mit Pilzcreme und Joghurtsponge mit Steinpilz und Preiselbeere

ZWISCHENGERICHTE

Maisfeld & Garnele | 16
Gebackene Polenta mit drei gebratenen Garnelen, Knusper-Risi-Bisi, Maiscreme, Minimaïs und eingelegter Schalotte

Ente & Rote Bete | 14
Rote-Bete-Suppe mit geräucherter Entenbrust, Walnuss und Ziegenkäsecreme

Risotto & Kürbis | 14
Risotto mit geschmortem Hokkaidokürbis, Büffelmozzarella und Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Lachs & Miesmuschel | 26
Gebratenes Lachsfilet mit Miesmuscheln, Tagliatelle, Wurzelgemüse, Passe Pierre und Safranschaum

Seeteufel „Finkenwerder Art“ | 27
Gebratener Seeteufel mit Speck und Nordseekrabben, Spitzkohl und Bratkartoffeln

Duroc-Schwein & Süßkartoffel | 26
Duroc-Schwein mit BBQ-Sauce, Süßkartoffelcreme und Eiszapfen

Hirsch & Rosenkohl | 26
Hirschkalbsrücken in der Gewürzkruste, gebratener Rosenkohl, Birne und Molejus

DESSERTS

Volcano | 7
Schokoladenerde mit geräucherter Paprikacreme, Whiskygelee und Hefeis

Gebackener Apfelstreusel & Essigkaramell | 7
Gebackener Apfelstreusel mit Essigkaramellcreme, Vanilleeis und Apfelblüte

Vanille-Crème-brûlée & Aprikose | 7
Vanille-Crème-brûlée mit eingelegten Aprikosen, Schokoladen-Rosmarineis und Mandel

DINNER MENU

STARTERS

Mixed leaf salads, pumpkin & horse mushrooms | 8
Leaf salads with endive, marinated pumpkin and horse mushrooms

Octopus & lobster | 15
Octopus salad with bell pepper, crustacean mayonnaise, basil sorbet and lobster praliné

Veal & mushrooms | 15
Marinated saddle of veal with mushroom cream and yogurt sponge with porcino and cowberry

ENTRÉES

Corn field & prawn | 16
Baked polenta with three fried prawns, crunchy risi bisi, corn cream, mini corn and pickled shallot

Duck & beetroot | 14
Beetroot soup with smoked duck breast, walnut and goat cheese cream

Risotto & pumpkin | 14
Risotto with braised hokkaido pumpkin, buffalo mozzarella and pumpkin seed oil

MAIN DISHES

Salmon & mussel | 26
Fried salmon fillet with mussels, tagliatelle, root vegetables, passe pierre and saffron foam

Monkfish Finkenwerder style | 27
Fried monkfish with bacon, North Sea shrimps, pointed cabbage and fried potatoes

Duroc pork & sweet potato | 26
Duroc pork with BBQ sauce, sweet potato cream and icicle

Venison & Brussels sprouts | 26
Saddle of venison with spice crust, fried Brussels sprouts, pear and mole jus

DESSERTS

Volcano | 7
Chocolate base with smoked bell pepper, whisky jelly and yeast ice cream

Baked apple crumble & vinegar caramel | 7
Baked apple crumble with vinegar caramel cream, vanilla ice cream and apple blossom

Vanilla crème brûlée & apricot | 7
Vanilla crème brûlée with pickled apricots, chocolate rosemary ice cream and almond

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm