

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (25cl)

Karotte-Orange 8

Sellerie-Ananas 8

Gelbe Paprika-Agavendicksaft-Zitrone 8

SUPPEN

Parmesansuppe 15

Bärlauch, Spanferkelbacke

Hummerbisque 16

Paprikakaramell, Hummer, Lardo, Mandel

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Rote Bete Wels 14

Alge, Fenchel, Gurke, Buchweizen

Gänseleber 14

Karotte, Joghurt, Nuss-Müsli, Sauerampfer

Geräucherte Aubergine 14

Barigoulegemüse, Essigperlen, Frisée, Schafsjoghurt

Jakobsmuschel 14

Tomate, Anis, Avocado, Sesam, Topinambur

Ceviche vom Rind 14

Schwarzer Knoblauch, Kräuter, Spargel, Pilz

Lammäckchen & Zunge 14

Salbei, Ratatouille, Lardo

Makrele 14

Weizengras, Reis Champignon, Kohlrabi, Apfel, Wasabi

Süßkartoffel 14

Stilton, Kopfsalat, Artischocke, Spargel

Rinderrippchen 14

Rauchpaprika, Kräuter, Parmesan, Zwiebel

HAUPTGÄNGE

TRADITION

Zubereitet nach traditionellen Rezepten,
mit klassischen Zutaten die perfekt harmonieren

Rinderfilet 39
Kartoffel, Artischocke,
Tomate, Mangold

Zitronen-Hähnchen 26
Petersilie, Römersalat,
Spargel, Zwiebel

Seeteufel baskische Art 32
Paprika, Oliven, Chorizo,
Kartoffelstampf

Meeräsche 33
Topinambur, Zucchini, Pistazie,
Sepia, Sauce Bouillabaisse

Tagliatelle 26
Trüffel, Wurzelgemüse,
Parmesan

RIND

NOUVEAU

Die Verwendung von modernen Ansätzen, um
spannende Kombinationen mit neuen
Entdeckungen zu schaffen

24h Rind 30
BBQ Zwiebeln, Mais, Pilze,
Rettich,

Curry Hähnchen 28
Kokos, Süßkartoffel,
Kaiserschote, Radieschen

Seeteufelbäckchen 34
Spinat, Chicorée,
Pilze, Blutwurst

Meeräsche & Lardo 29
Erbse, Radicchio,
Beurre Rouge, Spargel

Geräucherter Portobello 25
BBQ Zwiebel, Mais, Pilze,
Rettich, Belper Knolle

Spargel aus Beelitz 16

250gr. weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Le Faubourg Impressions

3 Gänge 49

5 Gänge 69

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt

DIGESTIF

2cl

Destillerie Ziegler / Freudenberg

Zwetschge 6
Gravensteiner Apfel 6
Walnuss 8

Destillerie Metté / Alsace

Ingwer 6,5
Waldhimbeer 7
Liqueur de Melon 5

Cognac

Camus XO 20
Hine Antique XO 18

Pre Dessert 6

DESSERT

Schokolade Xtreme 11
Schokoladencreme & Mousse, Brownie, Sorbet

Apfel & Rote Bete 11
Sorbet, Baiser, Schokoladen Chantilly, Essig

Karamellisierter Brioche 11
Birne, Pecannuss Nougatine, NussButtersorbet, Salbei

Milch Komposition 11
Biskuit, Milcheis, Ziegenjoghurt, Haselnuss

Käse vom Affineur Waltmann
3 Stück 9
5 Stück 15

FRESH JUICES (25cl)

Carrot- orange 8

Celery- pineapple 8

Yellow bell pepper- agave syrup- lemon 8

SOUPS

Parmesan soup 15

wild garlic, suckling pig cheek

Lobster bisque 16

bell pepper caramel, lobster, Lardo, almond

STARTERS TO SHARE

Beetroot catfish 14

seaweed, fennel, cucumber, buckwheat

Goose liver 14

carrot, yoghurt, nut muesli, sorrel

Smoked eggplant 14

barigoule vegetables, vinegar pearls, endive, sheep yogurt

Scallop 14

tomato, anise, avocado, sesame, Jerusalem artichoke

Ceviche of beef 14

black garlic, herbs, asparagus, mushroom

Cheeks & tongue of lamb 14

sage, ratatouille, lardo

Mackerel 14

wheatgrass, rice, champignon, kohlrabi, apple, wasabi

Sweet potato 14

stilton, lettuce, artichoke, asparagus

Ribs of beef 14

smoked bell pepper, herbs, parmesan, onion

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

MAIN COURSES

TRADITION

Prepared according to traditional recipes,
using classic ingredients that
make french cuisine so delicious

NOUVEAU

Using contemporary approaches
to create exciting combinations
and make new discoveries

Filet of beef 39 potato, artichoke, tomato, chard	BEEF	24h Beef 30 BBQ onions, corn, mushrooms, radish
Lemon chicken 26 parsley, roman lettuce, asparagus, onion	CHICKEN	Chicken curry 28 coconut, sweet potato, peas, red radish
Monkfish Basque style 32 bell pepper, olive, Chorizo, mashed potatoes	MONKFISH	Cheeks of monkfish 34 spinach, chicory, mushrooms, blood sausage
Mullet 33 Jerusalem artichoke, courgette, pistachio, sepia, bouillabaisse sauce	MULLET	Mullet & Lardo 29 peas, radicchio, beurre rouge, asparagus
Tagliatelle 26 truffle, root vegetables, parmesan	VEGETARIAN	Smoked Portabella 25 BBQ onion, corn, mushrooms, radish, Belper Knolle

Asparagus from Beelitz 16
250gr. white asparagus with hollandaise sauce or melted butter

Le Faubourg Impressions

3 courses 49

5 courses 69

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

DIGESTIF

2c1

Distillery Ziegler / Freudenberg

Damson plum 6
Gravensteiner apple 6
Walnut 8

Metté Distillery / Alsace

Ginger 6,5
Wild raspberry 7
Liqueur de melon 5

Cognac

Camus XO 20
Hine Antique XO 18

Pre Dessert 6

DESSERT

Chocolate Xtreme 11
chocolate crème & mousse, brownie, sorbet

Apple & beetroot 11
sorbet, meringue, chocolate Chantilly, vinegar

Caramelised brioche 11
pear, pecannut Nougatine, nutbuttersorbet, sage

Milk composition 11
biscuit, milk ice cream, goat milk yoghurt, hazelnut

Cheese by Affineur Waltmann

3 pieces 9

5 pieces 15

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro – including VAT