

Karte Restaurant
gültig ab 2. Juni / Di – Sa 17 – 23 Uhr

– Vorspeisen –

Tomaten-Joghurt-Panna Cotta
Apfel-Balsamico-Gel / Basilikum-Öl / geschmolzene Tomaten / Burrata
11 € vegetarisch

„Thunfisch trifft Lachs“
Zitronenmousse / grüner Spargelsalat / Kerbel
14,5 €

Carpaccio vom Salzwieslamm
Süßkartoffel-Salsa / Schaubrot von schwarzem Knoblauch / Frankfurter Grüne Soße
15 €

– Suppe / Zwischengang –

Stresa's Bouillabaisse
Seezunge / Sauce Rouille / Olivenbrot
9 €

Tataki vom Thunfisch
Blumenkohl-Nussbutter-Mousseline / Edamame
17 €

– Hauptspeisen –

Pochierte Landeier
Kartoffel-Lauch-Creme / gebratener Blumenkohl / Trüffel-Remoulade
Zwischengang 11 €
Hauptgang 18 €

Gegrilltes Supreme vom Perlhuhn
Sommertrüffel / Bärlauch-Gnocchi / lauwarmer Spitzkohlsalat /
Beelitzer Spargel / kräftige Geflügel-Jus
23 €

Schulter vom Salzwiesenlamm „Sous vide“

Kräuter-Knusper-Mantel / Polenta-Riegel / Peperonata

23,5 €

Duett vom Wiesenkalb

Rosa Filet im Knuspermantel und geschmortes Bäckchen /
Kartoffel-Oregano-Stampf / gegrillter grüner Spargel / Tomaten-Oliven-Tapenade

24 €

Gebrautes Filet vom Steinbutt

Rahm-Kohlrabi / Kartoffelstampf / Schnittlauch-Öl

27 €

– Dessert –

Hausgemachtes Ananassorbet

Olivenöl / getrocknete Oliven

4,5 €

Luftiger Quark-Tonkabohnen-Schaum

Rhabarbersorbet / Erdbeersalat / Butterkeks-Crumble

6,5 €

Selbstgebackener Baumkuchen

Gebannte weiße Schokolade / Himbeeren / Joghurteis

9 €

Geflämmter Ziegenkäse

Portwein-Feigen / Lavendel-Honig-Eis

9 €