

'chef's selection DÓTTIR

fresh water trout
*Beelitz asparagus, lobster emulsion
& confit Linda potatoes*

gnocchi & purslane
*lardo, macadamia
& horseradish*

green pea velouté
*various legumes, citrus leaf oil
& 66° egg ^{EILAND}*

charred broccoli
*blanched almonds, lamb jus
& vinaigrette of broccoli floret
and salted lemon*

pavlova
rhubarb & yoghurt

five-course meal 85
+ wine pairing 65

ADDITIONS

North Sea oysters
*on the rocks
mignonette & lemon*
3 / 6 / 12
+ 18 / 35 / 70

beef tartare *(until sold out)*
*oyster mayonnaise, herb salad
& Icelandic crisps*
+ 22 for two
Add on
10gr Oscietra Kaviar
+ 26

Attilus Oscietra caviar ^{GERMANY}
crème fraîche & buckwheat blini
30gr / 50gr / 125gr
+ 68 / 108 / 265

selection of cheese ^{ALTE MILCH, BERLIN}
*candied kumquats
& fennel seed crackers*
+ 28

'chef's selection DÓTTIR

Süßwasserforelle
*Beelitzer Spargel, Hummeremulsion
& konfitierte Linda-Kartoffeln*

Gnocchi & Portulak
*Lardo, Macadamia
& Meerrettich*

Grüne Erbsen Velouté
*Legumes, Zitrusblattöl
& 66° Ei ^{EILAND}*

gegrillter Brokkoli
*blanchierte Mandeln, Lammjus
& Vinaigrette aus Brokkolispitzen
und gesalzene Zitrone*

Pavlova
Rhabarber & Joghurt

Fünf-Gänge-Menü 85
+ Weinbegleitung 65

ZUSÄTZLICH

Nordsee Austern
auf Eis
Mignonette & Zitrone
3 / 6 / 12
+ 18 / 35 / 70

Tartar vom Rind *(limitiert)*
*Austernmayonnaise, Kräutersalat
& Isländisches Knäckebrot*
+ 22 für zwei Personen
dazu
10gr Oscietra Kaviar
+ 26

Attilus Oscietra Kaviar ^{DEUTSCHLAND}
Crème Fraîche & Buchweizenblini
30gr / 50gr / 125gr
+ 68 / 108 / 265

Auswahl an Käsesorten ^{ALTE MILCH, BERLIN}
*Kandierte Kumquats
& Fenchelsamencracker*
+ 28