

## AUSTERN

*Gillardeau Spécial de Claire No.2, Bourcefranc-le-Chapus 1/3/6* 8,5/21/38

## VORSPEISEN

Mozzarella Royal  
*hausgemachter Mozzarella, marinierte Gemüse & getrocknete Tomaten* 18

Grüner Salat  
*Römersalat, Radicchio & Buttermilchdressing* 9

Oktopus  
*Koriander & Zwiebel-Paprika-Salsa mit gegrilltem Hausbrot* 18

Bernsteinmakrele  
*roh mariniert, Zitrone, Buttermilch, Melone & Taggiasca Oliven* 20

Französische Zwiebelsuppe  
*Brandenburger Gemüsezwiebel, Crouton & Comté* 18

## PASTA & RISOTTO

Spaghetti alle Vongole  
*Vongole, Koriander, Weißweinsud* 36

Bolognese  
*Rind, Schwein, Tomaten, Sellerie, Karotten & Parmigiano* 28

Risotto  
*Lauch & Schwarzer Perigord Trüffel* 36

## MAINS

Moules-Frites  
*Miesmuscheln, Pommes-Frites & Mayonnaise* 32

Cacciucco  
*Krustentiere & Fischsuppe mit gegrilltem Hausbrot* 28

Kabeljau  
*Spinat, Kapern & Kartoffelpüree* 36

Dry Aged Entrecôte  
*Selleriepüree & gebläutem Lauch* 56

Salsiccia  
*hausgemachte Salsiccia, Kartoffelpüree, Koshi & weisse Bohnen* 28

Secreto  
*Iberisches Eichelschwein, Honig vom Dach, Batatas a Murro & Tomatensalsa* 62

geschmorte Kalbshaxe  
*ab Vier Personen*  
*gegrilltem Salat & Kartoffelpüree* 140

## DESSERT

Rosmarin Crème Brûlée  
*Bitterorangen Sorbet* 9

Tiramisu 9

Sponge Cake  
*Zitrusfrüchte & Vanillesahne* 9