

3-gang-menü.
3-course-menu.

‘der tisch’
küchenchef schmidt empfiehlt
a trip throughout our menu by david schmidt

p.p 69,-

kleines.

sauerteigbrot - spreewälder - milchmädchen butter 9,-
sourdough bread - cornichons - condensed milk butter

für dich.
für euch.
für alle.
teilt.

geräucherte kieler sprotte - malzessig - hausfrauentunke 17,-
smoked sprat from kiel - malt vinegar - ‘hausfrau’ sauce

steinchampignon - apfelquitte - maggikraut 17,-
brown champignons - quince - lovage

bio senfei - bratkartoffelschaum - saiblings kaviar 17,-
bio egg - roasted potato foam - char caviar

röstspitzkohl - senffrucht - kümmel 17,-
roasted pointed cabbage - mustard fruits - caraway seeds

beef tatare aka „hackepeter“ mit eigelb - schnittlauch 22,-
beef tartare aka ‘hackepeter’ - egg yolk - chives

shabu-shabu vom damwild á la ‘baden-baden’ 17,-
shabu-shabu from deer in baden style

großes.

kalbsboulette - rahmsauce - kräuterpommes 29,-
veal meatball - cream sauce - coated french fries

‘strogonoff’ oxsenbäckchen - rote-bete-krokette 29,-
ox cheek strogonoff style - beetroot croquette

kabeljau ‘bordelaise’ - dill - perlgrauen 34,-
cod ‘bordelaise’ - dill - pearl barley

blumenkohl ‘polnisch’ - salzzitrone - roscoff-dashi 29,-
‘polish’ cauliflower - salted lemon - roscoff-dashi

süßes.

käsekuchen - rumrosine 15,-
cheesecake - rum raisins

milchreis - mandelzabaione - apfel 15,-
rice pudding - almond zabaione - apple