

3-gang-menü.

3-course-menu.

‘der tisch’**küchenchef schmidt empfiehlt**

a trip throughout our menu by david schmidt

p.p 69,-

kroketten,

your

perfect

champagne

match.

kassler - löffelerbse - kümmel

smoked pork - dried peas - caraway seeds

stück 5.50,-

stockfisch - estragon - kartoffel

stockfish - tarragon - potato

linsen - liebstockel - anis

lentils - lovage - anise

- alle kroketten kommen mit geräucherter paprikamayo - sauerkrautsalat

all croquettes come with smoked paprika mayo and sauerkraut salad

kleines,

für dich.

für euch.

für alle.

teilt.

sauerteigbrot - spreewälder - milchmädchen butter

sourdough bread - cornichons - condensed milk butter

9,-

geräucherte kieler sprotte - malzessig - hausfrauentunke

smoked sprat from kiel - malt vinegar - ‘hausfrau’ sauce

17,-

geflämmte steckrübe - bärlauch - schafsjoghurt

flamed turnip - wild garlic - sheep’s yogurt

17,-

römersalat - schmanddressing - kräutersaitling

romaine lettuce - sour cream dressing - king oyster mushroom

17,-

röstspitzkohl - senffrucht - kümmel

roasted pointed cabbage - mustard fruits - caraway seeds

17,-

beef tatare aka „hackepeter“ - letscho - haselnuss

beef tartare aka ‘hackepeter’ - bell pepper ragout - hazelnut

22,-

großes.

kalbsboulette - rahmsauce - kräuterpommes

veal meatball - cream sauce - coated french fries

29,-

backhuhn - schmorgurke - bamberger hörnchen

fried chicken - braised cucumber - bamberger potato

29,-

kabeljau ‘bordelaise’ - dill - perlgraupen

cod ‘bordelaise’ - dill - pearl barley

34,-

kartoffelpuffer - zwiebelgewächse - leindotter-vinaigrette

potato pancakes - onions - camelina vinaigrette

29,-

süßes.

david’s milchschnitte - honig - cacao

david’s milk slice - honey - cocoa

15,-

hausgemacht ‘die dosen mandarine’ - quark ganache - lorbeer

housemade ‘canned mandarin’ - quark ganache - bay leaf

15,-