

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,-
	stockfisch - estragon - kartoffel stockfish - tarragon - potato	
	linsen - liebstöckel - anis lentils - lovage - anise	
kleines, für dich. für euch. für alle. teilt.	sauerteigbrot - spreewälder - milchmädchen butter sourdough bread - cornichons - condensed milk butter	9,-
	marinierte forelle - staudensellerie - meerrettich marinated trout - celery - horseradish	18,-
	spargel aus beelitz - oxsenherztomate - rhabarber asparagus from beelitz - oxheart tomato - rhubarb	18,-
	wilder brokkoli - mandelzabaione - bärlauch wild broccoli - almond zabaglione - wild garlic	18,-
	marinierter kohlrabi - bohnenkraut - pulled kaninchen marinated kohlrabi - savory - pulled rabbit	18,-
	beef tatare aka „hackepeter“ - letscho - haselnuss beef tartare aka 'hackepeter' - bell pepper ragout - hazelnut	22,-
	spargelcremesuppe - gebackener spargel - estragon asparagus cream soup - baked asparagus - tarragon	14,-
großes.	krosses maishähnchen - mischjemüse - perlgraupen Crispy corn-fed chicken - mixed vegetables - pearl barley	29,-
	rehgulasch - macaire kartoffel - petersilienöl venison goulash - macaire potato - parsley oil	39,-
	backfisch vom kabeljau - buttermilchgurken - dill battered cod - buttermilk pickles - dill	29,-
	weißer spargel - onsenei - nussbutterhollandaise white asparagus - soft-boiled egg - brown butter hollandaise	29,-
süßes.	götterspeise - waldmeister - vanilleeis frog jelly - woodruff - vanilla ice cream	13,-
	gefüllter pfannkuchen - rote grütze - schlagsahne filled crêpe - red berry compote - whipped cream	13,-