



## Unsere heutigen Empfehlungen

Gebratene Jacobsmuscheln auf eine Curry-Linsen Salat mit Mango  
und Grüne Spargel 22,00

Shrimps Cocktail mit Avocado, Orangen, und Rucola 19,00

Végétarien du jour 30,00

Beelitzer Spargel sauce Hollandaise Neue Kartoffeln 30,00

Mit 120 gr Rinderfilet + 20,00

Mit Rohenschincken 13,00

Mit Rüherei 9,00

In Butter gebratener Heilbutt, gebackener Romana Salat, Sauce  
Mornay und Olivenstampf

Geschmorte Daube vom Wildbret nach einem alten Rezept  
aus der Provence mit Petersilien-Kartoffeln 39,00

Geschmorte Kalbs Haxe Mit Kartoffeln Grünen Bohnen Ragôut,  
Kapern und Sardellen 38,00

Rinderfilet mit Portwein-Jus und Kartoffelpürée 39,00