

Wir geben Ihnen die Mehrwertsteuersenkung weiter

FRISCH AUS UNSERER KÜCHE / Freshly prepared from our kitchen

SUPPEN | SOUPS

- ❖ **ANDALUSISCHE GAZPACHO** mit eigenem Gemüse und Croutons | ~~7,50 €~~ **7,35 €**
Andalusian Gazpacho soup with own vegetables and croutons

VORSPEISEN | STARTERS

- ❖ **WILDER TOMATENSALAT** mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum | ~~13,50 €~~ **13,25 €**
Wild tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil
- ❖ **CEASAR SALAT** Kirschtomate, Croutons, Parmesandressing | ~~9,50 €~~ **9,30 €**
Cesar salad, cherry tomatoes, parmesan dressing
 - Wählbar mit: Rinderstreifen / ~~14,50 €~~ **14,20 €** beef stripes
*Gebratener Lachs / ~~13,50 €~~ **13,25 €** fried salmon*
- ❖ **JUNGER BLATTSALAT** roh mariniertes Ackergemüse, gratinierter Ziegenkäse | ~~12,50 €~~ **12,25 €**
Baby leaf salad, marinated vegetables, grilled goat cheese

FIT & VITAL | HEALTHY AND VITAL

- ❖ **DINKEL-MAULTASCHEN** gefüllt mit Ziegenkäse, Mango und gerösteten Blumenkohl | ~~13,50 €~~ **13,25 €**
Spelt "Maultasche" filled with goat cheese, mango & roasted cauliflower
- ❖ **TOMATENGNOCCHI** mit Erbse & Estragon Skyr | ~~13,50 €~~ **13,25 €**
Tomato gnocchi with pea & estragon skyr

NACHHALTIGKEIT +
REGIONALE KÜCHE

Die hohe Qualität unserer Gerichte sowie eine nachhaltige Produktion liegen uns am Herzen. Die von uns verwendeten Nahrungsmittel stammen unter anderem aus der SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen. Sie unterliegen einem kontrollierten Anbau und sind Bioland oder Demeter zertifiziert

Sustainability + regional kitchen

The high quality of our dishes and a sustainable and environmental friendly production are extremely important to us. Many products we use in our kitchen are from the SOS Kinderdorf Grimmen. They are subject to controlled cultivation and are Bioland or Demeter certified.

Wir geben Ihnen die Mehrwertsteuersenkung weiter

FRISCH AUS UNSERER KÜCHE / Freshly prepared from our kitchen

KLASSIKER |

LACHSFILET auf Zitronen-Butter Risotto, Zuckerschoten & Tomate | ~~21,50€~~ **21,10 €**
Salmon fillet on lemon- butter risotto, sugar snap peas & tomato

❖ KALBSRÜCKEN mit grüner Soße und Wilder Karotte | ~~22,50€~~ **22,10 €**
Saddle of veal with green sauce and wild carrots

TYPISCH BERLIN | TYPICAL BERLIN

❖ CURRYWURST "Hotel Rossi" Süßkartoffel Pommes | ~~9,50€~~ **9,30 €**
Currywurst "Hotel Rossi Sytyle", sweet potatoe fries

SCHNITZEL "Wiener Art" vom Havelländer Apfelschwein
mit lauwarmen Kartoffelsalat | ~~14,50€~~ **14,25 €**
Schnitzel from "Havelland" apple pork with lukewarm potatoe salad

DER SÜSSE ABSCHLUSS | A SWEET TREAT TO FINISH

❖ CHEESE CAKE mit frischen Beeren | ~~7,50€~~ **7,35 €**
Cheese cake with fresh berry

❖ CRÈME BRÛLÉE mit Passionsfruchtsorbet | ~~7,50€~~ **7,35 €**
Crème brûlée with passion fruit sorbet

❖ HAUSGEMACHTE SCHOKOKUCHEN mit Vanilleeis | ~~7,50€~~ **7,35 €**
Homemade Chocolate Cake with vanilla ice

NACHHALTIGKEIT + REGIONALE KÜCHE

Die hohe Qualität unserer Gerichte sowie eine nachhaltige Produktion liegen uns am Herzen. Die von uns verwendeten Nahrungsmittel stammen unter anderem aus der SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen. Sie unterliegen einem kontrollierten Anbau und sind Bioland oder Demeter zertifiziert

Sustainability + regional kitchen

The high quality of our dishes and a sustainable and environ – mental friendly production are extremely important to us. Many products we use in our kitchen are from the SOS Kinderdorf Grimmen. They are subject to controlled cultivation and are Bioland or Demeter certified.