

FRISCH AUS UNSERER KÜCHE / Freshly prepared from our kitchen

SUPPEN | SOUPS

- ❖ **KÜRBISSUPPE**, Croustini, Kürbis-Ingwer Chutney, Öl | **7,35 €**
Pumpkin soup, croustini, pumpkin-ginger chutney, oil

VORSPEISEN | STARTERS

- ❖ **ZWEIERLEI VOM KÜRBIS**, Kräuter Skyr, Feldsalat | **13,25 €**
Too kinds of pumpkin, herbal skyr, lamp lettuce
- ❖ **CEASAR SALAT** Kirschtomate, Croutons, Parmesandressing | **9,30 €**
Ceasar salad, cherry tomato, parmesan dressing
 - Wählbar mit: Rinderstreifen / 14,25 € beef stripes
Gebratenem Fischfilet / 13,25 € fried fishfilet
- ❖ **JUNGER BLATTSALAT** roh mariniertes Ackergemüse, gratinierter Ziegenkäse | **12,25 €**
Baby leaf salad, marinated vegetables, grilled goat cheese

FIT & VITAL | HEALTHY AND VITAL

- ❖ **DINKEL-MAULTASCHEN** gefüllt mit Ziegenkäse, Mango und gerösteten Blumenkohl | **13,25 €**
Spelt "Maultasche" filled with goat cheese, mango & roasted cauliflower
- ❖ **ROTE BEETE ARANCHINI**, Aubergine und Tomate | **13,25 €**
Beetroot aranchini, eggplant and tomato

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.

FRISCH AUS UNSERER KÜCHE / Freshly prepared from our kitchen

KLASSIKER |

- ❖ FANG DER WOCHE, Blumenkohl, Rote Beete, Pak Choi | **21,10 €**
Catch of the week, cauliflower, beetroot, pak choi
- ❖ COQ AU VIN, Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Perlzwiebel | **22,10 €**
Coq au vin, roasted potatoes, root vegetables, pearl onions

TYPISCH BERLIN | TYPICAL BERLIN

- ❖ CURRYWURST "Hotel Rossi" Süßkartoffel Pommes | **9,30 €**
Currywurst "Hotel Rossi Sytyle", sweet potatoe fries
- ❖ SCHNITZEL "Wiener Art" vom Havelländer Apfelschwein
mit lauwarmen Kartoffelsalat | **14,25 €**
Schnitzel from "Havelland`s" apple pork with lukewarm potatoe salad
- ❖ KIEZBURGER "Rossi", 180g Rindfleisch, Cheddar Käse, Salat, Tomate, Gurke,
Cocktailsauce, Pommes | **9,30 €**
Burger "Rossi", 180 g beef, cheddar cheese, salad, tomato, cucumber, cocktail sauce & fries
 - Wählbar mit Speck 10,25 € / bacon

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.

DER SÜSSE ABSCHLUSS | A SWEET TREAT TO FINISH

- ❖ KÜRBIS-VANILLE-TARTE, Gewürzorange Sorbet | **7,25 €**
Pumpkin vanilla tart, spicy orange sorbet
- ❖ Schoko-Rosmarin CRÈME BRÛLÉE, karamalisierte Quitte | **7,25 €**
Chocolate rosemary Crème brûlée, caramlized quince
- ❖ Hausgemachter APFELSTRUDEL, Vanillesoße, Walnuß Eis | **8,25 €**
Homemade Apple strudel, vanilla sauce, walnut ice cream