

Suppen | soups

Ingwer- Karottensuppe
Sesam / Blätterteiggebäck
Ginger-carrot soup – sesame / puff pastries
6,50 €

Kartoffel- Senfsuppe
Fermentierter Senf / Speckschaum / Kräuter
Potato-mustard soup – cultured mustard / bacon foam / herbs
6,50 €

Bouillabaisse
Aioli / Rouille / Safran
Bouillabaisse – aioli / rouille / saffron
6,50 €

Vorspeisen | starters

Variation vom Thunfisch
Szechuan / Quinoa
Variations of tuna – szechuan / quinoa
12,50 €

Rote Beete Walnuss Quiche
Dinkel / Roquefort / Wildkräuter / Crème fraîche
Beet walnut quiche – spelt / Roquefort / wild herbs / crème fraîche
13,50 €

Caprese
“Hotel Berlin Brandenburg”
Tomate / Mozzarella / Basilikumschaum
Carpese “Hotel Berlin Brandenburg” – tomato / mozzarella / basil foam
13,50 €

Rinder - Carpaccio
Champignon / Parmesan / Rucola / „Harry’s Bar Sauce“
Beef- carpaccio – mushrooms / parmesan cheese / rocket salad / “Harry’s Bar sauce”
13,50 €

Zwischengericht | entremets

Caesar Salad

Römersalat / Knoblauch / Croûtons / Parmesan
Hähnchenbrust oder Garnelen / mit oder ohne Sardellenfilets
Caesar Salad - roman salad / garlic / croûtons / parmesan cheese
chicken breast or prawns / with or without anchovy fillets

klein / small 9,50 €

groß / large 14,50 €

Ziegenkäse Ravioli

Gegrillte Paprika / Vanille / Safran / Rucola
Goat cheese Ravioli – grilled pepper / vanilla / saffron / rocket

13,50 €

Wachtel

Brust / Keule / Mirepoix / Dijon Senf
Quail – breast / haunch / mirepoix / Dijon mustard

13,50 €

Vegetarische Speisen | vegetarian dishes

Ei im Filoteig

Spinat / Kartoffelschaum / Trüffel / geschmolzene Tomate / Sumak
Egg in phyllo pastry – spinach / potato foam / truffle / melted tomato / sumac

14,00 €

Käsespätzle

Kräuter / Gruyère / Zwiebel / Schmand / Mizuna
Cheese spätzle – herbs / grèyere / onion / cream / mizuna

14,50 €

Vegane Speisen | **vegan dishes**

Schwarzwurzel und Rote Beete

Rapunzel / Kichererbsen

Black salsify and beetroot - rapunzel / chickpeas

14,50 €

Hauptgericht Fisch | **main dishes fish**

Linguini „A olio“

Garnele / Knoblauch / Chili / Petersilie / Cherrytomate

Linguini « A olio » - prawn / garlic / chili / parsley / tomato

19,50 €

Skrei Filet

Fenchelsalsa / Kräuteröl / Süßkartoffel

Skrei filet – fennel salsa / herb oil / sweet potato

20,00 €

Seeteufel

Kokos / Banane / Ananas / Topinambur / Zuckerschote / Chili

Monkfish – coconut / banana / pineapple / topinambour / sugar snap / chili

20,50 €

Gebrautes Lachsfilet „Harissa“

Paprika / Zitrone / Cumin / Zucchini / Aubergine / Drillinge

Fried salmon filet “Harissa” / pepper / lime / cumin / courgetti / aubergine / potatoes

21,00 €

Gebraute Seezunge

Babyspinat / Junge Kartoffeln / getrüffelte Butter

Fried sole / spinach / potato / truffled butter

33,50 €**

Hauptgericht Fleisch | **main dishes meat**

*S*até vom Hähnchen

Erdnußsauce / Atjar / Krabbenchips / geröstete Zwiebeln
chicken sate – peanut sauce / pickles / crab chips / roasted onions
14,50 €

*K*önigsberger Klopse

Kalb / Rote Beete / Kapernapfel / Limetten- Kaffeesahne / Kartoffeln
German meatballs in caper sauce – calf / beetroot / caper / lime-coffee cream / potatoes
16,50 €

*R*inderbrust

Blanc / noir / gebackene Kartoffel / Rüben
beef brisket – blanc /noir / baked potato / turnips
16,50 €

*W*iener Schnitzel vom Kalb

Pfannengemüse / gebratene Kartoffeln / Speck / Zwiebeln
Champignonsauce / Paprikasauce / Pfeffersauce oder Rotweinsauce
Wiener Schnitzel of veal – mixed vegetables / fried potatoes / bacon / onions /
mushroom sauce / paprika sauce / peppercorn sauce or red wine sauce
17,50 €

*K*albsleber "Berliner Art"

Kartoffelpüree / Apfel / Salbei / Röstzwiebel
Calf's liver "Berliner Art" / potato puree / apple / sage / roasted onion
18,50 €

*M*aishähnchen « Supreme »

Graupen / Tomate / Spinat / Zucchini
Maize-fed chicken "Supreme" – pearl barley / tomato / spinach / courgette
20,50 €

Hauptgericht Steak | Main course steak

*R*oastbeefsteak*, 250g
26,50 €

*R*ib Eye*, 250g
28,00 €

*F*iletsteak*, 220g
30,00 €

T- Bone Steak*, 500g
37,00 €

*S*urf & Turf
Filetmedaillons, 220g & Gambas
37,50 €

*T*omahawk Steak*
ca. 800g
55,50 €
(30 min preparation time)

*mit Pommes frites / Rotweinglace

*with fries / red wine glaze

*S*peckbohnen
Green beans with bacon
+3,50 €

*C*oleslaw Salat
Coleslaw
+3,50 €

*B*éarnaise
Sauce Béarnaise
+2,00 €

*D*uroc- Schweinekarree
Kräuterkruste / Süßkartoffel / Spitzkohl / Johannisbeere
venison steak – herb crust / sweet potatoes / pointed cabbage / currant
23,50 €

Desserts | Desserts

1 Kugel Eiscreme oder Sorbet

1 scoop of ice cream or sorbet

2,00 €

Vla

Tonkabohne / Rumtrauben / Cassisorbet

Vla – tonka bean / rum grapes / cassis sorbet

5,50 €

Suikerbrood

Apfel / Sahne / Lemoncurd

Suikerbrood / apple / cream / lemoncurd

5,50 €

Passionsfruchtmousse

Kokos / Brombeere / Minze

Passion fruit mousse / coconut / blackberry / mint

6,00 €

Cup Colonel „Van der Valk Gin“

Erdbeeren / Zitronensorbet / Minze / Apfelmus

Cup Colonel „Gin“ – strawberries / lemon sorbet / mint / applesauce

6,50 €

Käseplatte / Cheese platter

klein / small 6,00 €

groß / large 10,00 €