

Restaurant M

Abendkarte

„Vorneweg“

Garnelen Tramezzini

Meerrettich | Gin-Gurken | Portulak

12,00 €

Dazu unsere Weinempfehlung:

2017er Weißburgunder, Weingut Dr. Loosen, Mosel, trocken

0,1 l: 4,50 €

Tatar vom Weideochsen

Gebackener Fenchel | Klassische Garnituren

12,00 €

„Et is noch Suppe da!“

Hummercrèmesuppe

Bergamot Öl | Blini | Kaviar | Gebeiztes Eigelb

11,00 €

Klare Ochsenschwanzsuppe | Chesterstange

8,00 €

„Die Hauptsache“

Gebratenes Hechtfilet
Estragon-Senfcreme | Brokkoli-Püree
Liebstöckel
19,00 €

Dazu unsere Weinempfehlung:
2017er Gohstoff Chardonnay, Weingut Groh, trocken
0,1 l: 6,00 €

Kalbsleber „Berliner Art“
Zweierlei Zwiebeln | Baby Äpfel | Kartoffelstampf
18,00 €

Gebratenes Lamm Karrée
Minz-Püree | Trüffel-Tagliatelle | Geschmolzene Tomaten
24,00 €

Dazu unsere Weinempfehlung:
2010er Chateau Beaumont, Cru Bourgeois
Haut Medoc, Frankreich, trocken
0,1 l: 8,00 €

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln | Gemischter Salat
20,00 €

Rinderroulade
Julienne Gemüse | Kartoffelstampf
19,00 €

Seezunge „Müllerin“
Grüner Spargel | Kerbelkartoffeln
32,00 €

Rinderfiletsteak „Madagaskar“
Grüne Pfeffersauce | Bohnenbündchen | Gratin Kartoffeln
25,00 €

Vegane Lasagne
Ofentomaten | Kräuter-Kressesalat
(vegetarisch/vegan)
18,00 €

„Nicht nur für Süßschnäbel“

Mille feuille von Vanille & Praliné | Mandelkrokant | Himbeeren
Litschi-Rosenwasser-Sorbet
8,00 €

Saftiger Lemon Cake
Vanillesirup | Zitronengrasgelee | Marshmallow
Earl Grey-Eis
8,00 €

Sorbetvariation
3 hausgemachte Sorbets Ihrer Wahl
6,00 €
(je nach Tagesangebot)

Käse

„M“ Käseauswahl

4 verschiedene Sorten | Früchtebrot | Zweierlei Chutney

12,00 €