



WEINBAR

Die Rettung der deutschen Esskultur

Vorspeisen

Hirschsalami aus der Schorfheide 50g 12,50 €

Eine **Neuköllner Schinkenknacker** 6,50 €
kalt oder **warm**

Brot mit 7,50 €
Pfälzer „Hambel“-Leberworscht 17,50 €

Ofenfrisches **Blutwurstbrot** a la Rutz,
ganzer Laib 12,00 €

Gebratene **Blutwurst** aus Berlin, 8,50 €
Lauch-Kartoffelpüree & Gemüse 12,50 €

Tatar vom Wollschwein & Forellenkaviar,
Rauch-Creme-Frâiche pro 100 g 14,50 €

Wildschweinschinken von Jörg Korte 50g 12,50 €

Salat

Landgurkensalat & Ziegenfeta,
Kefirdressing 6,50 €

Salat vom **Babyspinat** & Haselnuss, 9,50 €
Grapefruit 16,50 €

◦ für den kleinen Hunger ◦ für Erwachsene

Hauptgänge

Krosser **Müritz Zander** oder **Ostseedorsch** mit
Speckwirsing & Petersilienwurzel 17,50 €
und Pflaumensauce 25,50 €

Wollschweinrippchen & Zuckerschote,
BBQ- Sauce 300 g 18,50 €

Schulter vom Brandenburger **Ochsen** 19,50 €
oder
Zart **geräucherte Rippe** vom **Irish Hereford** 24,50 €

dazu

Ofen-Butternutkürbis & Quitte,
Knäckebrot, Sonnenblumenwurzel

Trocken gereiftes Rindfleisch

Alle Fleischsorten haben eine Reifezeit von
mindestens 4 Wochen und werden mit
Sauce Choron und Rutz-Steak-Pfeffer serviert.

Irish Hereford-Rib-Eye-Steak
ab 200g 100g 22,50 €

US Prime-Rib-Eye-Steak von Dan Morgan
ab 200g 100g 28,50 €

Aubrac-Rib-Eye-Steak aus Brandenburg
ab 300g 100g 34,00 €

Ofen-Butternutkürbis & Quitte,
Knäckebrot, Sonnenblumenwurzel 6,90 €

Deutscher Rohmilchkäse vom Blomeyer's Käse aus Berlin

für den kleinen Hunger 16,50 €
für Erwachsene 19,50 €

Dessert

Berlin-Cheesecake & Bratapfel
Sorbet, Streusel, Kompott 12,50 €

Hfss & eingeweckte Bauerpfleume
Kuchenteig, Zitronenmelisse-Eis 13,50 €