## DIPLOMATISCHES DREIERLEI

Terzetto aus dem Meer
Jakobsmuschel, Garnele und Lachs
**16,00 €**

Austern
**Preis nach Tagesangebot**

## VORSPEISEN - SALATE

Feldsalat mit Wildkirsch-Vinaigrette und Thymian-Croûtons **11,00 €**

Unsere Suppe: Frühlings-Consommé **10,00 €**

Burrata mit Sud von Strauchtomaten **13,00 €**

„Edelstulle“ Beef-Tatar mit pochiertem Ei auf Krustenbrot 60g **14,00 €** 90g **19,00 €**

Knusprige Ente im Strudelblatt mit Kürbiskern-Spitzkohlsalat **16,00 €**

## FLAMMKUCHEN

Speck und Zwiebeln **14,00 €** | Feta und getrocknete Tomaten **16,00 €** | Roquefort und Birne **15,00 €**

## HAUPTGÄNGE

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelstampf und Rote-Beete-Salat **21,00 €**

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelstampf Äpfeln und Zwiebeln **24,00 €**

Fränkisches Schäufele aus dem Ofen, mit Kartoffelkloß **24,00 €**

10 verschiedene Gemüsesorten aus dem Ofen mit Kräuter-Pesto **18,00 €**

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Pellkartoffelsalat und Gurkensalat **29,00 €**

Direkt von der Berliner Manufaktur: Blutwurst auf Champagner-Sauerkraut, mit Kartoffelpüree **18,00 €**

Rinderfiletspitzen in Whiskey-Pfeffersauce, Champignons und gratinierte Kartoffeln **26,00 €**

Tranche vom Lachs und Jakobsmuschel mit Balsamico-Linsen in Rahm **28,00 €**

## VOM LAVASTEINGRILL

Entrecôte 220 g **28,00 €** | Rinderfilet 250 g **36,00 €** | Maishähnchenbrust **24,00 €**

dazu servieren wir einen Salat und Pommes Frites

## DESSERT

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Milchmädchensauce und Vanille-Creme-Eis **11,00 €**

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce **12,00 €**

Pochierte Glühwein-Birne mit Walnüss-Creme-Eis **12,00 €**

— Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld ohne Tip. —

CHARLOTTENBURGER

# BOTSCHAFT

Traditionsküchen & Barkultur

## SPEISEKARTE