

DIE SONNE!

Der Wind stand günstig, die Handwerker:innen hatten Zeit, wir hatten Lust und Ihr? Ihr könnt jetzt die neue alte Theaterklausur genießen, die in Gingko und Hortensie daherkommt, die mit neuer Außenterrasse, gemütlichen Sitzmöglichkeiten, mehr Raum für Gastlichkeit und mit den alten Gesichtern wieder von Dienstag bis Freitag für Momente sorgt, an die sonst nur Meditation oder Friseurbesuche ranreichen.

Und dann ist auch schon Ostern und wir haben damit sozusagen göttliche Freigabe für ein Fischmenü an Karfreitag und für Osterbrunch an Ostersonntag und Ostermontag.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!“

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Markus Jacob, Johannes Wunderlich, Marco Matz, Tillmann Franz, Nazanin Safari

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Laura Wevelsiep, Jana Ostermann und Lena Frenkel

KARFREITAG GIBTS FISCH

FREITAG 3. APRIL 2026, 18.30 UHR

Kein Programm, nur nette Leute und ein gutes Essen.

Mit Austern aus Wunsch vorweg, in drei, vier oder fünf Gängen - ganz wie Ihr wollt!

Saibling, Grüner Spargel, Kaviar
Rochenflügel, Spinat, Krabbe
Pasta, Venusmuschel, Petersilie, Knoblauch
Zander, Austersauce, Rauch
Topfenmousse, Erdbeere, Liebe

Preis für 3 Gänge 39,00 €, 4 Gänge 49,00 €, 5 Gänge 57,00 €.
Die Getränke sind nicht im Preis enthalten.

OSTERBRUNCH

5. UND AM 6. APRIL

Eiertrudeln oder Osterbrunch? Beides!

Bei uns gehts jeweils um 10 Uhr los!

Weizensauerteigbrot, Splitterbrötchen

Orangenmarmelade, Franzbrötchencrème,
Joghurtbutter, Bärlauchcrème
Pochiertes Ei, weißer Spargel vom Syringhof, Sauce Hollandaise
Gegrillter grüner Spargelsalat, Stracciatella, Pinienkerne
Pastrami, Peffermayo, Florahof-Kohlrabi, Radieschen
Urstromkäse
Eierlikörmousse, Rhabarber, weisse Schokolade

Geschmortes Lamm, Bärlauchgnocchi, Weisser Spargel

39,00 € pro Person,
Getränke exklusiv!

SPEISEN

DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi) <i>Weingut Wagner, Grauburgunder vom Löss 2024, Baden (5,00 €/0,1l)</i>	15,00 €
Weinbarpommes mit Bärlauchmayo oder Apfelmus <i>Franz Keller, Petit Adler brut, Kaiserstuhl (6,50 €/0,1l)</i>	7,50 €
Spugnone, Wildbolognese, Parmesan	17,00 € klein 21,00 € größer

DAS GIBT'S VORWEG!

Rosa Fläminger Hirschrücken, Florahofsalat, Mirabellenchutney, Bärlauchmayo <i>Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien (7,00 €/0,1l)</i>	16,00 €
--	---------

Tartar vom Müritzsaibling, Rettich, Lauch, Dill, <i>Sven Leiner, Chardonnay Handwerk 2023, Pfalz (4,50 €/0,1l)</i>	16,00 €
--	---------

Dinkel, Staudensellerie, karamellierte Walnuss, Berliner Blau <i>Domaine des Deux Clés, Corbières blanc 2023, Languedoc (7,50 €/0,1l)</i>	13,00 €
---	---------

DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

Baumkuchen von Kartoffel und Bärlauch, rote Bete, Poverade, Kräuterseitling <i>Weingut Wagner, Grauburgunder vom Löss 2024 (5,00 €/0,1l)</i>	24,00 €
--	---------

Backe, Zunge, Skirt Steak vom Bergsdorfer Wiesenrind, Karotte, Eiszapfen <i>Chateau Lauduc, Grand Cuvée 2016, Bordeaux (6,00 €/0,1l)</i>	29,00 €
--	---------

Forelle von den Müritzfischern, Haferwurzel, Spinat, Salzzitrone <i>Boris Champy, Coteaux Bourguignons 2023, Burgund (7,00 €/0,1l)</i>	29,00 €
--	---------

DAS GIBT'S DANACH!

Urstrom-Topfenknödel, Rhabarberkompott und -sorbet, Briochebrösel 9,00 €
Niepoort, Moscatel do Douro 5 anos, Douro (5,00 €/ 0,05l)

Pfirsich vom Florahof, weiße Schokolade, Honigkresse 9,00 €
Weingut Huff, Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen (5,50 €/0,1l)

Bärlauchknödel mit Urstromshire,
Kresse und Strakino-Eis, karamellisierter Kürbiskern 9,00 €
Barbeito, Madeira Single Harvest 2011, Madeira (6,50 €/ 0,05l)

TEILEN MACHT SPASS

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Spiesen unserer Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Oder Ihr nehmt die kleine Hafentrifftfahrt für 55,00 €. Näheres erklären wir gern am Tisch!

69,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN

Viva con Agua	0,33 l	2,50 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmost-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle, Zitronenlimo	0,33 l	3,20 €

BIERE

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee		2,00 €
Kaffee Pott		3,00 €
Espresso		1,80 €
Espresso doppio		3,50 €
Espresso macchiato		2,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		4,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Trink Meer Tee		3,00 €
Frischer Tee		3,90 €
Black sense Chai Latte		4,20 €
Heiße Schokolade		4,50 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommés pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
Copenhagen Sparkling Tea	19,50 €/0,375l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	8,00 €/5cl
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l

DIGESTIF

Moccha Martini Cocktail	12 cl/10,00 €
-------------------------	---------------

Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
---	-------------

Brände von fräulein brösel: Vogelbeere, Mieze Schindler, Erdnuss	7,00 €/ 4cl
---	-------------

Brände vom Freimeisterkollektiv aus Berlin:

Cassis – Johannisbeerlikör	8,00 €/ 4cl
----------------------------	-------------

(Echt) Stonsdorfer – Kräuterbitter	8,00 €/ 4cl
------------------------------------	-------------

Hrinivka – Meerrettich-Vodka	8,00 €/ 4cl
------------------------------	-------------

Doppelwacholder	8,00 €/ 4cl
-----------------	-------------

Williams Rot/Grün	12,00 €/ 4cl
-------------------	--------------

Spiritus Rex Malente von Matthias Sievert:

Blank – Doppelkorn	10,00 €/ 4cl
--------------------	--------------

Bloody O - Geist von der sizilianischen Blutorange Moro	18,00 €/ 4cl
--	--------------

Rubus Idaeus – Geist von der Waldhimbeere aus Siebenbürgen	18,00 €/ 4cl
--	--------------

StevensB – Brand von der Stevensbaer Birgitte Kirsche	18,00 €/ 4cl
--	--------------

La Grande Chartreuse, Chartreuse Verte Kräuterlikör	13,00 €/4cl
---	-------------

Amaro di Sicilia	9,00 €/4cl
------------------	------------

Dennis' Walnusslikör	5,50 €/4cl
----------------------	------------

Limoncello	5,50 €/4cl
------------	------------

OFFENE WEINE

PERLEN IM GLAS

Franz Keller Petit Adler Sekt Brut, Baden 0,1 | 6,00 € | 0,75 | 36 €
Rebsorten: Riesling, Chardonnay, Müller-Thurgau
Feine Perlage, weißer Pfirsich, grün-gelber Apfel, elegante Frische

U Mes U Fan Tres Cava Brut Rosé, Penedès 0,1 | 7,00 € | 0,75 | 42 €
Rebsorte: Garnacha, Pinot Noir
Frische Aromen von Pfirsichblüte, Zitruszeste, mineralische Kräuterwürze.

WEISSE WEINE

Sven Leiner Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz 0,1 | 4,50 € | 0,75 | 28 €
Rebsorte: Chardonnay
Saftig, frisch, ausgewogen mit gelbem Apfel, feiner Schmelz und elegante Struktur

Wagner Grauburgunder vom Löss 2024, Baden 0,1 | 5,00 € | 0,75 | 30 €
Rebsorte: Grauburgunder
Rund, harmonisch, Birne, gelber Apfel, Mandeln, frischer, mineralischer Charakter

Domaine des deux clès Corbières Blanc 2023, Languedoc 0,1 | 7,00 € | 0,75 | 42 €
Rebsorte: Macabeu, Grenache Blanc
fantastische Noten von Frühlingsblumen, Weingartenpfirsich, Melone, Haselnuss, Anis, Fenchel; exotisch, aromatisch, <voll, rund

ROSÉWEINE

Corzano e Paterno Il Corzanello Rosato IGT 2024, Toskana 0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €
Rebsorte: Sangiovese
Blasser, lachsrosa Rosé, Duft nach roten Beeren, weißen Blüten, am Gaumen saftig-fruchtig

Domaine des deux clès Rosé 2024, Languedoc 0,1 | 7,00 € | 0,75 | 42 €
Rebsorte: Grenache, Cinsault
rote Beeren, florale Noten, Blutorangen, Kräutern, Hibiskus und elegante Frische

ROTE WEINE

Château Lauduc, Grand Cuvée 2016 – Bordeaux Supérieur

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Klassischer Bordeaux, Cassis, dunkle Beeren, feine Würze und samtige Tannine

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 35 €

Elio Altare, Barbera d'Alba 2023, Piemont

Rebsorte: Barbera

lebendig, Kirsche, Pflaume, elegante Säurestruktur

0,1 | 6,50 € | 0,75 | 39 €

Contra Soarda, Gaggion 2023, Venetien

Rebsorte: Marzemino Nero

charakterstarker Wein, feine Frucht, sehr harmonisch, würzige Aromen

0,1 | 7,00 € | 0,75 | 42 €

SÜSSE WEINE

Weingut Huff Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen

Rebsorte: Riesling

Feinfruchtig, Pfirsich, Zitrus, elegante Restsüße

0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €

→ UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖBERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!

MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.

FRAGT UNS GERNE AUS!