

JETZT SCHON?

Doch wirklich, es ist Herbst. Die Blätter färben sich, insgesamt tragen alle wieder Dinge für den Übergang und viel Rostrot.

Zeit also für Genuss reifer Weine, Gedanken und Früchte.

Jetzt könnt Ihr noch die Berner Rose genießen – dieses it-Girl unter den historischen Tomatensorten lässt alle schwärmen. Und Ihr könnt Euch auf die Derwitzer Ente freuen und auf die Martinsgans, die wir Euch am 11. November anbieten-verkleidet oder nicht!

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

Haben wir! Und noch Tomaten!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Markus Jacob, Tillmann Franz, Vincent Habeck, Nazanin Safari

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Rafih Orabi, Franz Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Alexander Ruf, Jana Ostermann und Lena Frenkel

VERANSTALTUNGEN

Was wäre das Leben Weihnachten, ohne den Wahnsinn, den Countdown, den Verzicht vom Verzicht?
Genau, sehen wir auch so. Hier kommen die Vorboten der Wichtelhölle, der Countdown folgt!

ELTERNABEND

14. und 28.10./18.11 und 2.12. ab 17 Uhr

Mit Kindern ins Restaurant?

Fliegende Pfefferstreuer, umgekippte Gläser, trotziges Gejammer?

Für einen kulinarischen Ausflug mit richtig guter Kinderbetreuung müsst Ihr nicht ins Möbelhaus fahren und Hotdogs betrüffeln.

Wir starten an diesem Abend etwas früher: ab 17 Uhr werden Eure Kids von richtig netten Kolleginnen betreut, während Ihr bis 20 Uhr wundervolle Sachen zwischen eichenblattgeräucherter Schwarzwurzel, Brandenburger Ente und zartem Gemüse vom Florahof probiert oder so ähnlich!

Ganz einfach als Menü oder à la carte - ohne Mindestumsatz, ohne Date-Night-Verpflichtung.

Und wenn die Kids lieber bei Euch am Tisch sitzen wollen, freuen wir uns natürlich auch.

Ein kinderkompatibles Essen zum anständigen Preis halten wir vor.
Bitte reservieren.

MARTINSGANS UND KONSORTEN

11. November 2026/ab 18 Uhr

Sauerteigbrot und geräuchertes Gänserillettes

Gänseconsommée, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl

Gans aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner

dazu Kartoffelklöße, Rotkohl und Grünkohl

Petits fours

Der Preis beträgt 70,00 € pro Person (mindestens 2 Personen).
Getränke sind nicht im Preis enthalten.

ENTENESSEN

Trefft Euch mit Euren Lieben bei uns im Rahmen der Weinbar zum Verzeehr einer richtig glücklichen Ente aus Derwitz.

Sauerteigbrot und geräuchertes Entenrilletes
Entenconsommé, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl
Ente aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
Dazu Kartoffelklöße, Quitten-Rotkohl und Grünkohl
Mandarine-Fruchtgummi, Zimtstern und Marzipankartoffel

Der Preis beträgt 50,00 € pro Person (mindestens 2 Personen).
Die Vorbestellfrist beträgt 3 Tage.

SPEISEN

DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Weinbarpommes mit Apfelkompott oder Bohnenkrautmayo	7,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €

DAS GIBT'S VORWEG!

Pastrami, Gurken, Senf, Brioche	16,00 €
<i>Domaine des deux clés, Rosé 2024, Languedoc (6,00 €/ 0,1l)</i>	

Saibling von den Müritzfischern, Hanf, Kohlrabi, Buttermilch	16,00 €
<i>Contrà Soarda, Breganze Vespaiole 2023, Venetien (6,00 €/ 0,1l)</i>	

Tomaten aus dem Glindower Alpen, Urstrom-Strakino, Röstbrot	13,00 €
<i>Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden (5,00 €/ 0,1l)</i>	

DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

Berner Rose aus den Glindower Alpen, Aubergine vom Florahof, Pfifferlinge, Basilikum	24,00 €
<i>Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz (4,50 €/ 0,1l)</i>	

Dreierlei Lamm, Pak choi, Möhre, Kartoffel	29,00 €
<i>Domaine du TIX - Cuvée der Bramefan, AOC Ventoux 2022, Provence (6,00 €/ 0,1l)</i>	

Kabeljau, Sommerwirsing, Brandenburger Linse, Dill	29,00 €
<i>Dr. Kauer, Wolfstanz Bacharach Riesling 2023, Mittelrhein (5,50 €/ 0,1l)</i>	

DAS GIBT'S DANACH!

Urstromtopfen, Birne, dunkle Schokolade 9,00 €
Nieport Tawny DOC Vinho do Porto (4,50€/0,05l)

Himbeere und Pfirsich vom Florahof, Salzkaramelleis 9,00 €
Alois Lageder, Rosso Mosso, Südtirol (6,00€/0,1l)

Urstrom Fetisch aus Baruth, Feige, Filo, Fenchelblüte, Walnuss 9,00 €
Weingut Melsheimer Teiler Mullay Riesling Spätlese 2022, Mosel (4,00€/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 Speisen 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 Hafenrundfahrt 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, MILCHSCHAUMLAND 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 Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
L'Antilope pétillant, Beaujolais	8,50 €/0,1l
Holunder-Sprizz alkoholfrei	6,50 €/0,2l
Virgin Gin Tonic (0% Tanqueray)	7,00 €/0,2l
Espresso Tonic	4,50 €/0,2l
Shiso Gold	
<i>Shisosirup, Lunar Herbs, Soda</i>	8,00 €/0,15l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	7,00 €/5cl
Belsazar Vermouth Red	7,00 €/5cl
Shiso Gin	
<i>Gin, Verjus, Shisosirup, Tonic</i>	8,00 €/0,15l
Thymian Honey Vodka Smash	
<i>Vodka, Zitrone, Honigsirup, Thymian</i>	9,00 €/8 cl
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l
Gin Tonic	8,00 €/0,2l
Holunder-Sprizz	8,00 €/0,2l
Limoncello-Sprizz	8,00 €/0,2l

DIGESTIF

Espresso Martini	10,00 €/0,12l
<i>Espresso, Vodka, Kahlua, Läuterzucker</i>	
Papidoux Calvados VSOP	5,50 €/4cl
Dos Maderas PX 5+5 Rum	8,00 €/4cl
Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
Scheibel, Edles Fass 350 „Williams Birne“	9,00 €/4cl
Scheibel, „Premium Plus Marille“	11,00 €/4cl
Dennis' Walnusslikör/Kornelkirsche	5,50 €/4cl
Limoncello	5,50 €/4cl
(Echt) Stonsdorfer – Kräuterlikör	8,00 €/4cl
MXPSM Williams-Birnen-Likör	8,00 €/4cl
Amaro di Sicilia	9,00 €/4cl

OFFENE WEINE

PERLEN IM GLAS

Felix Meyer-Fonné, Crémant brut Extra, Elsass

0,1 l 6,50 € | 0,75 l 39 €

Rebsorten: Riesling, Pinot blanc

Feine Perlage, Zitrusnoten, frisch und knackig

Alois Lageder, Rosso Mosso, Südtirol

0,1 l 6,00 € | 0,75 l 36 €

Rebsorten: Vernatsch, Lagrein, Merlot

Violette Reflexe und feine, animierende Perlage; Waldbeeren, Rhabarber und Kornelkirsche; frisch, saftig und leicht salzig, moderate Phenolik, feine Tannine

WEISSE WEINE

Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden

0,1 l 5,00 € | 0,75 l 30 €

Rebsorte: Grauburgunder

Rund und harmonisch mit Birne, gelbem Apfel, Mandeln und frischem, mineralischem Charakter

Dr. Kauer, Wolfstanz Bacharach Riesling 2023, Mittelrhein

0,1 l 5,50 € | 0,75 l 35 €

Rebsorte: Riesling

Frischer grüner Apfel, Zitruszesten, weißer Pfirsich und eine ausgeprägte, rauchig-salzige Schiefermineralik, am Gaumen ist straff, frisch und lebendig, eine prägnante Säure, moderater Alkoholgehalt

Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz

0,1 l 4,50 € | 0,75 l 28 €

Rebsorte: Chardonnay

Saftig, frisch, ausgewogen mit gelbem Apfel, feiner Schmelz und elegante Struktur

Contrà Soarda – Breganze Vespaiolo 2023, Venetien

0,1 l 6,00 € | 0,75 l 36 €

Rebsorte: Vespaiolo

*Kamillen- und Holunderblüten, Orangenöl, weißer Pfirsich und reife Zitrusfrüchte
Cremige Textur, frische Säure und eine intensive, salzige, steinige Mineralität*

ROSÉWEINE

Corzano e Paterno, Il Corzanello Rosato 2025, Toskana

0,1 l 5,00 € | 0,75 l 29 €

Rebsorte: Sangiovese

*Zartes Lachsrosa, Aromen von Erdbeeren, Rosablüten und etwas Kirsche.
Trocken, frisch und elegant, leichte Kräuter im Nachgang*

Domaine des deux clès Rosé 2024, Languedoc

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 39 €

Rebsorte: Grenache, Cinsault

Kräftiges Rosa, rote Beeren, florale Noten, Blutorangen, Kräutern, Hibiskus und elegante Frische

ROTE WEINE

Boris Champy, Petit Aigle 2023, Burgund

0,1 | 6,50 € | 0,75 | 39 €

Rebsorte: Pinot noir

Ganz eleganter Pinot noir, der lange nachhallt. Der Triathlet Champy ist auch einmal durch die Welt und dann zurück, um mit seinen Weinen die Begeisterung fürs Burgund zu entfachen.

Als erstes Weingut im Burgund demeter-zertifiziert, kauft er Trauben aus

biodynamischer Bewirtschaftung zu, weil die eigenen Mengen zu gering sind und präsentiert dieses Ergebnis.

Domaine du TIX - Cuvée der Bramefan, AOC Ventoux 2022, Provence

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 36 €

Rebsorte: Syrah, Grenache

Heidelbeeren, Brombeeren, schwarze Kirschen, Nuancen von Lakritz, Veilchen und süßen Gewürzen; vollmundig, weich und elegant, getragen von feinen Tanninen und einer angenehmen Frische

SÜSSE WEINE

Weingut Melsheimer Teiler Mullay Riesling Spätlese 2022, Mosel

0,05 | 4,00 € | 0,375 | 24 €

klassischen Aromen reifer gelber Früchte, ausgeprägte Noten von Kräutern, hervorragende Textur, Struktur und einen langrn, mineralischer Abgang

→ **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!