

Liebe Gäste,

bei uns so: einmal gut schütteln! Dennis aus Praktikum in München zurück, Alex von seinem Aufenthalt in Vincent Klinks Wielandshöhe, Annabell ist Brandenburger Jugendmeisterin geworden und Tillmann hat einen Achtungserfolg erzielt. Lucie gibt's jetzt bei Arte, Anja hat einen Kleingarten, Lena endlich Zwergkaninchen und Olli tüftelt an seiner Kochschule. Duncan war im Theater und ist immer noch begeistert, Olli Hein in Mexiko und braungebrannt, Asif hat die Sprachschule absolviert und was macht Ihr so?

Ihr seh, kurz vor den Eisheiligen reiten wir auf einer Spargelstange der neuen Koalition entgegen und setzen dann Kontrapunkte mit unserer Weinkarte, deren Inhalt zukünftig unser charmanter Kollege Richard mitgestaltet.

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

Haben wir! Spargelzeit!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Oliver Baginski, Marco Matz, Mohammad Asif, Olli Hein und Duncan Michler

Gruß vom Service!

Alexander Engel, Annabell Bredau, Anja Fischer, Rohan Quentin, Richard Hell, Gina Fürstenau, Franz Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Jana Ostermann und Lena Frenkel

P.S. Weil es schön ist, das Leben auf dieser Welt zu verbringen und weil wir feiern können, werden wir am 8. Mai zu Mucke von **The Carlson Two** einfach kommen und schwoofen und Euch leckerste Gerichte an der Nase vorbeitragen. Und Ihr? Kommt einfach rum und bestellt, was Ihr wollt! Und hoffentlich wiessen wir dann einmal mehr, was wir aneinander haben.

### **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 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.*

Tatar vom Bergsdorfer Wiesenrind, Syringhofspargel, Eigelb, Zwiebel  
Havelzander, Superschmelz, Rhabarber, Waldmeister  
Romana, Kapern, Radieschen, Parmesan

Syringhof-Spargel, Bok choi, Kräuterseitling, Münchner Koji  
Zweierlei Salzwiesenlamm, Kohlrabi, Blumenkohl  
Havelbarsch, Linse, Cime di Rapa, Haferwurzel

Topfen, Brioche, Erdbeere  
Kaspressknödel, Sauerrahmeis, Mairübchen, Walnuss  
Crème brûlée mit Johannisbeerholzeis

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

## SPEISEN

### GEHT IMMER

Brot und Dip	4,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Weinbarpommes mit Quendelaioli oder Apfelmus	7,50 €
Sauerteig, Spargel grün und weiß, Stracciatella, Sonnenblumenkerne	17,00 €
Spargelsuppe mit Spargelspitzen und Erbsenkresse	7,00 €
Garganelli, Ricotta salata, Spinat, Buchweizen	17,00 €/23,00 €

## SPEISEN

### vorweg

Tatar vom Bergsdorfer Wiesenrind, Syringhofspargel, Eigelb, Zwiebel <i>Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Cuvée Blanc 2022, Pfalz (5,50 €/0,1L)</i>	16,00 €
Havelzander, Superschmelz, Rhabarber, Waldmeister <i>Weingut Andres, Old skool Riesling 2022, Pfalz (5,00 €/0,1L)</i>	16,00 €
Romana, Romano, Kapern, Radieschen <i>Weingut Wittmann, Weißer Burgunder 2023, Rheinhessen (7,00 €/0,1L)</i>	13,00 €

### hauptsächlich

Syringhof-Spargel, Bok choy, Kräuterseitling, Münchner Koji <i>Weingut Zehnthof Luckert, Silvaner 2022, Franken (6,00 €/0,1L)</i>	24,00 €
Zweierlei Salzwiesenlamm, Kohlrabi, Blumenkohl <i>Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien (6,50 €/0,1L)</i>	28,00 €
Havelbarsch, Linse, Cime di Rapa, Haferwurzel <i>Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien (6,00 €/0,1L)</i>	28,00 €

### danach

Topfen, Brioche, Erdbeere <i>Eierlikör (5,50 €/4cl)</i>	9,00 €
Kaspressknödel, Sauerrahmeis, Mairübchen, Walnuss <i>Peter Jakob Kühn, Oestrich Lenchen 2023, Rheingau (5,00 €/0,1L)</i>	9,00 €
Crème brûlée mit Johannisbeerholzeis <i>Clemens Busch, Pünderich Kabinett 2023, Mosel (5,00 €/0,1L)</i>	5,00 €

## PLATZ FÜR NOTIZEN:

Syringhof-Spargel hollandaise mit Petersilienkartoffeln	24,00 €
+Pastrami (+5,00 €)	
+Bratwurst aus Bornhagen (+4,00 €)	

## **SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN**

Viva con Agua	0,33 l	2,00 €
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	0,33 l	3,20 €

## **BIERE**

K&K Pilsner, K&K Lager,	0,33 l	4,20 €
Augustiner Hell, Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,30 l	3,50 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

## **KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE**

Kaffee		2,00 €
Kaffee Pott		3,00 €
Espresso		1,80 €
Espresso doppio		3,00 €
Espresso macchiato		2,00 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato		3,30 €
Trink Meer Tee		2,80 €
Frischer Tee		3,50 €
Black sense Chai Latte		4,00 €
Heiße Schokolade		2,70 €

### ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne 5,50 €/0,2l  
*So feinperlig kann Apfel sein, so zart, so rücksichtsvoll zu den Geschmacksnerven.  
Wir denken an die frische Luft, den Ausblick, den Ozean...*

Orange Tonic 6,50 €/0,15l  
Gin und Birne 7,00 €/0,2l  
Verjus und Quitte 6,50 €/0,15l

### ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Colonel (Zitronensorbet&Crémant) 8,00 €/0,15l  
Merwut Wermut 7,50 €/4cl  
Limoncello Tonic 7,50 €/0,15l  
Waldmeister Sprizz 7,50 €/0,15l  
Rhabarber Sprizz 8,50 €/0,2l  
Negroni alla casa (COS Bitter, Merwut, Hendricks Gin) 11,00 €/0,12l

### DIGESTIF

Brände von fräulein brösel – Mohn, Mieze Schindler, Erdnuss 7,00 €/4cl  
*Sympathisches im Glas, ganz leicht, mit tollem Duft kommt von der unfassbaren  
Stephanie Drobbits aus Neukölln. Bissl subversiv, bissl anders, aber auf jeden Fall gut gemacht!*

Likörchen: Walnuss oder Bitterorange 5,50 €/4cl

### PERLEN IM GLAS

*Die Preise unserer Weine und Schäumere beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.*

Sekthaus Raumland, Secco Frizzante 2021, Pfalz 5,00 € (30,00 €)  
*Hier wurden Bacchus, Scheurebe, Kerner und Muskatteller von 2021 addiert,  
mit Kohlensäure verperlt und uns auf der Suche nach nem ordentlichen Einstiegssprudel empfohlen.  
Zarte Kräuternoten, weißer Pfirsich und Holdunderblüte ergaben bei uns jedenfalls zustimmendes Nicken.  
So geht Prosetscho, folks!*

Meyer-Fonné, Crémant d'Alsace Brut Extra, Elsass 8,50 € (50,00 €)  
*Eine trockene Party aus Pinot blanc, Auxerrois, Chardonnay und Pinot noir, die zum Aperitif  
einen richtig guten Job macht. Das liegt einerseits an diesem unfassbar talentierten Felix und zum  
anderen am Elsass. Schuldig, cent percent!*

Krack Sekthaus Blanc de Blancs Brut 2021, Pfalz 7,50 € (45,00€)

*Nach 30 Monaten Hefelager und brut nature degorgiert kommt hier gut eingebundenes Holz mit elegantem Schliff und feinen Hefenoten. Ganz zart scheint ein bißchen Frühling durchzukommen, aber natürlich nur als ferne Ahnung. Trinken wir also auf die Hoffnung!*

Champagner du Moment 9,00 € JE 0,1L

*Jetzt sind wir mal dran: wir entkorken eine Flasche nach Wahl und Sie schnüffeln, schmecken, spüren nach...und trinken sowieso die ganze Flasche.*

## **WEISSE WEINE**

*Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1L.*

Weingut Schumann Weißburgunder 2020, Baden 5,00 € (30,00 €)

*Man muß nichts besitzen, um tolle Ergebnisse zu erzielen. Bettina sammelt im kooperativen Stil die Trauben und vinifiziert sie dann. Dieser Weißburgunder hat es uns besonders angetan: in der Nase Sesam, Aprikose, Waldboden; am Gaumen ein schöner Schmelz, eine gut eingebundene Säure: trinkig, eben bis in die Puppen!*

Weingut Andres, Old skool Riesling 2022, Pfalz 5,00 € (30,00 €)

*Tradition ohne Muff, dieser Riesling: frisch, klar und -was heißt hier- unkompliziert? Vor allem heißt es gute Arbeit: biodynamisch bewirtschaftete Flächen entlang der Mittelhaardt, handgelesene Trauben, ohne Makeup und Filterstoffe. Das ist Tradition, das ist unkompliziert, das ist ehrlich: Old skool eben! Yeah!*

Weingut Zehnthof Luckert, Silvaner 2022, Franken 6,50 € (36,00 €)

*Das Spargelkarma verfolgt Silvaner ja besonders bei uns hartnäckig. Brandenburg eben. Kartoffeln, Sand und Rex Pils. Dieser Silvaner von den alten Reben hat 50 Jahre lang auf Muschelkalk gewurzelt, wurde mit wilden Hefen vergoren, lag in Fässern aus Spessarteiche: der bleibt nich neben so ner Spargelstange stehen. Der geht weiter, der kann mehr. Nimmste Dir ein Beispiel, Brandenburg.*

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Cuvèe Blanc 2022, Pfalz 5,50 € (33,00 €)

*Scheurebe, Riesling, Sauvignon blanc – der tüpelt so durch Holunderblüten und grünen Apfel, was muss das für eine schöne Lese vollreifer Trauben im September gewesen sein. Irgendjemand hat dabei gelächelt und getanzt. Schwöre.*

Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien 6,00 € (36,00 €)

*Gegen die weiße Wand gehalten findet sich ein leuchtendes Strohgelb, dann blumiges Geschnuffel, erste Petrolnoten, bissl Mandarinenzeste, juter Winterwein, glänzt mit Abwesenheit von Säure oder Ärgernissen. Und das im Hier und Jetzt. Immerhin.*

Weingut Wittmann, Weißer Burgunder 2023, Rheinhessen 7,00 € (45,00 €)  
*Es ist ein Fest, dass einem das Knie wackelt! Nimmt man den ersten Schluck, will man schon losstanzen: eine super Frucht, Zitrusnoten, gelbes Steinobst und dann erstmal was Würziges, damits nicht so gefällig wird. Und frisch, so frisch, diese spritzige Säure. Wir sind an. Mehr. Now.*

Chatzivaritis, Minimus Assyrtiko 2021, Fyliria 8,00 € (48,00 €)  
*Was hier erstmal in die Karaffe und dann etwas wärmer ins Glas kommt, lag in gebrauchten Holzfässern, ist goldgelb wie Sherry und überrascht uns mit Zitrusnoten, weißfleischigen Früchten und Honig. Das ist ein Knaller, der Sellerie richtig gut begleitet. Hat schon mal jemand Sellerie begleitet? Nein? Eben.*

### **ROSA WEINE**

*Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.*

Weingut Weninger, Rozsa Petsovitcs 2021, Burgenland 5,50 € (29,00 €)  
*Wir sind ja immer offen für Kooperatives. In diesem Fall gibt's eine ungarisch-österreichische Auswahl von Trauben, spontan vergoren, sechs Monate auf der Hefe gelagert und nur minimal geschwefelt. Das Ergebnis duftet nach dunklen Steinfrüchten, roter Johannisbeere und Kräutern. Ein komplexer Wein, mit viel Tannin und Würze, so dass er das ein Ludwigsfelder Reh prima begleitet, aber auch gut zu unserem Sauerteigbrot passt!*

Château Margillière 2022, Provence 5,50 € (33,00 €)  
*Unser Zahnarzt findet, dass die besten Rosés aus der Coteaux Varois kommen. Klar, finden wir auch. Träumen uns hin durch den Duft von Walderdbeeren und Jasmin und finden Finesse, Eleganz und vielleicht sogar noch durch ein zweite Flasche...*

Weingut Andres, Old Skool Rosé 2023, Pfalz 4,50 € (33,00 €)  
*Mineralisch, avantgardistisch, klar wie ein Gebirgsbach. Wir sind so begeistert vom entspannten Einstieg directly from Deidesheim. Echt zurückgenommen, das Ding, geht immer – Spätburgunder auflangem Hefelager, wie es dort üblich ist.*

### **ROTE WEINE**

*Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.*

Bodegas y Viñedos Artuke 2022, Rioja 5,00 € (30,00 €)  
*Wir haben uns ein kleines Verwirrspiel ausgedacht: hier ist ein Rioja, der sich verkleidet hat als feuchter Herbstmorgen mit Sonne, aus den Hochlagen des Rioja Alaveso. Veilchenduft zieht hoch, Waldbeeren finden wir, dann eine feinkörnige Tanninstruktur. Wir konnten unsere Kollegin gerade noch davon abhalten, Sangria draus zu machen. Burgund trifft Beaujolais – Vorsicht, nicht zu unterschätzen!*

**Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien**

6,50 € (48,00 €)

*Marzemino noir begleitet hier als autochthone Rebsorte ganz fluffig in den Frühling.  
Wir scmecken so angrenzenden Valpolicella, bissl Heu, Frische, Fruchtigkeit, Verführung.  
Der Ausbau im Stahltank mit anschließender Fasslagering tut dem Ding gut, so begleitet er bestens  
die guten Sachen aus der Küche, besonders das Lamm.*

**SÜßWEINE**

*Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.*

**Clemens Busch, Pünderich Kabinett 2023, Mosel**

5,00 € (30,00 €)

*Wir trinken hier Mosel pur, die Schieferunterlage vom Riesling merkt man deutlich, wir schmecken honigsüße  
Früchte und treffen auf eine Kräuteraromatik und auf eine tolle Mineralität.  
Soviel Seide in einem Glas. Schön.*

**Domaine des Schistes, Le Cerisaie 2023, Languedoc**

8,00 € (48,00 €)

*Die Sprache der Reben, die Sprache des Bodens, pures Terroir eben ohne chemische Präparate prägt die  
Arbeitsweise von Mickael Sire. Grund genug für einen Halt auf dem Weg zur nächsten versteckten Thermalquelle  
in den Pyrenées orientales. Grenache noir von alten Reben überzeugt hier aus dem Eichenfass.*

**Peter Jakob Kühn, Oestrich Lenchen 2023, Rheingau**

8,00 € (48,00 €)

*Das ist eine Hommage an... unseren neuen Kollegen Richard, der uns ab Mai verstärkt und zuverlässig  
dafür sorgen wird, dass diese Weinkarte vielleicht noch länger wird, die Auswahl intelligent und die  
Ansprache höchst angenehm. Lasst Euch von ihm mehr über dieses Weingut erzählen – er weiß alles.  
Willkommen, Richard!*