

Wochenkarte

Vorspeisen

Frische Spargelsuppe
mit Sahnehaube & Tomaten-Bruschetta 10 €

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Green Valley Bruschetta 9 €

Burrata auf Zucchini-Erdbeer-Carpaccio
garniert mit grünem Spargel, dazu Pesto-Baguette 16 €

HAUPTGERICHTE

Bunter Sommersalat
mit karamellisierter Wassermelone, Schafskäse, Tomaten, Avocado, Green Valley
& Blattsalaten an Mangodressing & Parmesan-Mayonnaise-Dip 18 €

Flammkuchen mit grünem Spargel & Speck 17 €

Rustico Pasta
gefüllt mit Kürbisfrischkäse & gerösteten Kürbiskernen, serviert in leichter
Parmesansoße, garniert mit frischen Sommerbeeren auf Rucola & Green Valley 19 €

Gebratene Kalbsleber
an Stampfkartoffeln mit kleinem Beilagensalat 19 €

Maischolle „Finkenwerder Art“
zart gebratene Maischolle, klassisch serviert mit knusprigem Speck,
Petersilien-Butterkartoffeln & frischem Gurkensalat 19 €

Geschmorte Rinderroulade
an Kartoffelstampf mit kleinem Beilagensalat 23 €

Frischer Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln,
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Semmelbröselbutter 24 €

Spargel mit kleinem Kalbsschnitzel 35 €

Spargel mit Backhendl 28 €

Spargel mit Lachsfilet 27 €

DESSERT DES MONATS

Spaghetti-Eistörtchen
mit Schokolade & Karamellsauce, garniert mit frischen Erdbeeren 12 €

