

Vorspeisen

Gegrillte Avocado Kichererbsen Tomatensalsa Kräuter		€ 11,00
Gratinierter Ziegenkäse Artischocken Chicorée Feigensauce		€ 12,00
Tomaten-Basilikum-Quiche Tomaten Basilikum Schmand Wildkräuter		€ 8,00
Vitello tonnato mal anders dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch Thunfischwürfel nur kurz gebraten Kapern rote Zwiebeln		€ 14,00
Pfifferling Creme Suppe mit Speck (vegetarisch möglich) Pfifferlinge Speck Crème fraîche		€ 7,00
Spinat-Brot-Salat Oliven Orangenfilets Feta Tomaten Himbeer-Dressing		€ 9,00
Ceasar Salad Romanasalat Sardelle Knoblauch-CROUTONS		€ 9,00
Gerne wählen Sie zu Ihrem Salat hinzu		
Streifen von der Hähnchenbrust	zuzüglich	€ 6,00
Lackiertes Kirsch Lachssteak	zuzüglich	€ 7,00

Wir empfehlen

aus der Region, Brandenburg an der Havel, Marienbergwasser Weißwein 0,2l € 6,50

Cuvée aus Solaris- und Johannertrauben schmeckt nach Pfirsich und Maracuja, angenehme spritzige Säure



Hauptgerichte

Rinderfilet 250g Rinderfilet Steakhouse Pommes gebratene Pfifferlinge Wildkräutersalat	€ 26,00
Lammchops Safran-Gemüse Rosmarinkartoffeln Feigenjus	€ 24,00
WERFT Cheese Burger 200g Black Angus Beef Salsiccia Büffelmozzarella Basilikum-Schmand Tomate Rucola Steakhouse Pommes	€ 16,00
Doraden Filet Grüner Spargel Oliven Kirschtomaten Kartoffel Kräutersud	€ 21,00
Asia Bowle (vegan) Duftreis gebratenes Gemüse Mango Thai-Currysauce Kokos	€ 14,00
Linguine à la crème mit Pfifferlingen Frische Pfifferlinge Kirschtomaten Kresse	€ 14,00
Schnitzel vom Kalb Knusprige Panko Panade lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren	€ 21,00
Gemüse Lasagne Gemüse vom Grill Tomatenragout Rucola Parmesan	€ 14,00

Dessert

Käseauswahl Käse Feigensenf Trauben	€ 10,00
Hausgemachtes Vanille Parfait Kürbiskerne Himbeeren Tahoon Kresse	€ 8,00
Gin Basil Smash Gin homemade Basilikum-Sorbet Zitrone	€ 8,50