

### Aperitif

|   |        |
|---|--------|
| Lillet (Schweppes Russian Wildberry & frische Beeren) | 6,50 € |
| „Hugo“ (Prosecco, Holundersirup & Minze)              | 5,20 € |
| Aperol Spritz (Prosecco & Orange)                     | 6,20 € |

### Suppen & Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Klare Brühe mit Markklößchen            | 6,20 €  |
| Maronenschaumsüppchen                   | 6,80 €  |
| Geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter | 4,00 €  |
| Feldsalat mit Himbeermarkdressing       | 8,20 €  |
| Geflügelsalat mit Butter & Toastbrot    | 12,50 € |

### Hauptspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Fischgrillteller an Rieslingsauce mit Wirsinggemüse & Salzkartoffeln  | 26,60 € |
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelbrei & Apfelrotkohl  | 21,90 € |
| Grillteller „Fuhr“ mit Hacksteak, Schweinespieß & Rindersteak<br>an Grilltomate, Champignons, Pommes-Frites & Tzaziki | 25,50 € |
| Kalbsteak mit Kräuterkruste an Rosmarinjus, Mayorankartoffeln<br>& Speckbohnen  | 30,00 € |
| Große Gulaschsuppe mit Bauernbrot   | 12,50 € |

### Vegetarische Gerichte

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Rigatoni mit Rosenkohl & Maronen | 20,20 € |
|----------------------------------|---------|

### Dessert

|   |         |
|---|---------|
| Rumkugelparfait mit Walnussmousse & heißen Pflaumen   | 10,00 € |
| Lebkuchenmousse in der hippen Blüte an Pflaumenragout | 10,00 € |