

JETZT SCHON?

All denen, die meinten, dass der Sommer schon mit der Lindenblüte vorbei sei, hätten wir ja kürzlich gern noch eine Portion Sonnencreme angeboten. Und da war es dann doch plötzlich - abends ist es kühler, es riecht anders, das Licht ändert sich und wir fühlen es auch schon - der Herbst kommt.

Das überrascht uns trotzdem jedes Jahr, aber vielleicht ist das auch gut so. Denn was wäre das Leben ohne Erkenntnis – selbst, wenn sie jedes Jahr aufs Neue kommt?

Jetzt könnt Ihr die Berner Rose genießen – dieses it-Girl unter den historischen Tomatensorten lässt alle schwärmen. A propos Erkenntnis: Tomaten schmecken einfach nur jetzt.

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

Haben wir! Und 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, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Alexander Ruf, Jana Ostermann und Lena Frenkel

SPEISEN

DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Weinbarpommies mit Apfelkompott oder Kapernmayo	7,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Paccherie, Glindower Tomatensugo, gebackene Aubergine	17,00 € klein 21,00 € größer
Sauerteigstulle, Maräne nach Matjes Art vom Stechlinsee, Sauce Tatar	17,00 €

DAS GIBT'S VORWEG!

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

Saibling von den Müritzfischern, Hanf, Kohlrabi, Buttermilch <i>Schwedhelm, Zellertal Scheurebe 2024, Pfalz (5,00 €/ 0,1l)</i>	16,00 €
--	---------

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

DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

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

Zweierlei Perlhuhn, Mais, Malabarspinat vom Florahof <i>Weingut Andres Spätburgunder Kalkmergel 2024, Pfalz (5,00 €/ 0,1l)</i>	29,00 €
--	---------

Zander von Havelfischer Nik Berner, Sommerwirsing, Brandenburger Linse, Dill <i>Contrà Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien (6,00 €/ 0,1l)</i>	29,00 €
---	---------

DAS GIBT'S DANACH!

Zweierlei Pflaume, Verbene, Haselnuss 9,00 €
Tement - BA.T Beerenauslese 2017, Steiermark (6,50€/0,05l)

Himbeere vom Florahof, Feigenblatt, Hippe 9,00 €
Nieport Tawny DOC Vinho do Porto (4,50€/0,05l)

Urstrom Fetisch aus Baruth, Feige, Filo, Fenchelblüte, Walnuss 9,00 €
Weingut St. Antony, Riesling vom Rotschiefer 2025, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)

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

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	7,00 €/5cl
Belsazar Vermouth Red	7,00 €/5cl
French '75	11,00 €/0,12l
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
Colonel	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	5,50 €/4cl
Dennis´„KornelKirsche“	5,50 €/4cl
Limoncello	5,50 €/4cl
Kahlua – Kaffeelikör	5,50 €/4cl
Cassis – Johannisbeerlikör	8,00 €/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 | 6,50 € | 0,75 | 39 €

Rebsorten: Riesling, Pinot blanc

Feine Perlage, Zitrusnoten, frisch und knackig

WEISSE WEINE

Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 30 €

Rebsorte: Grauburgunder

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

Schwedhelm, Scheurebe Blanc Zellertal 2024, Pfalz

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 29 €

Rebsorte: Scheurebe

Exotische Noten von Pampelmuse, Kaktusfeige, mit knackiger Säure

Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz

0,1 | 4,50 € | 0,75 | 28 €

Rebsorte: Chardonnay

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

Contrà Soarda – Breganze Vespaiolo 2023, Venetien

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 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 | 5,00 € | 0,75 | 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

Weingut Andres Spätburgunder Kalkmergel 2024, Pfalz

0,1 l 5,00 € | 0,75 l 29 €

*In der Nase klare, kühle Fruchtnoten von Sauerkirsche, Himbeere und roter Johannisbeere;
am Gaumen saftig, geradlinig und schlank; frische Säurestruktur und feinkörnige Tannine.*

SÜSSE WEINE

Tement - BA.T Beerenauslese 2017, Steiermark

0,05 l 6,50 € | 0,375 l 33 €

Rebsorte: Sauvignon blanc

*leuchtendes Bernsteinengelb mit goldenen Reflexen, volle Botrytis-Aromatik — kandierte Aprikose,
gelbe Pflaume, Quitte, Honig, Akazienblüte, ein Hauch Safran und feine Würze*

**→ 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!**