



## Vorspeisen / starter

### Tatar vom Harzer Roten Höhenvieh \*1,3,4,7,10

Zwiebelvinaigrette | Spargel | Brioche

Harz beef tartare

Onion vinaigrette | asparagus | brioche

16,00€

### Ceviche vom Loup de mer \*4,9

Petersilie | Salzzitrone | Selleriesud

Loup de mer ceviche

Parsley | salted lemon | celery juice

15,00€

### Spinatschaum \*1,3,5,7

gebackenes Eigelb | Dresdner Berle | Kartoffelchips

spinach foam

backed egg | hard cheese | potato chips

12,00€

1 = Gluten haltiges Getreide

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch/Lactose

8 = Schalenfrüchte

9 = Sellerie

10 = Senf

11 = Sesamsamen

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen

14 = Weichtiere



## Suppen / soups

### Beelitzer Spargelcremesuppe \*1,3,7

Raviolo von Trüffelschinken & Brunnenkresse

creamy soup of asparagus

raviolo of truffle ham & watercress

10,00€

### Bärlauch & Bio – Salzkräuterkäsecremesuppe \*1,2,3,7

Strudel von Black Tiger Garnele & fermentierten Hochlandpfeffer

creamy soup of wild garlic & organic salt herb cheese

black tiger Prawn & fermented highland pepper strudel

9,50€

### Tomaten – Curryessenz \*vegan \*1,6,9,11

Tofu – Dim Sum

Tomato – Curry Consommé

Tofu – Dim Sum

9,00€



## Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Fregola Sarda – Risotto \*vegan möglich \*1,6,7

zweierlei Spargel | Zuckererbse | Rhabarber

Fregola Sarda

two kinds of asparagus | sweet pea | rhubarb

21,50€

ofenfrische Pinsa \*vegan möglich \*1,6,7,8

Brokkolipesto | Burrata | Cashewkerne

oven-fresh pinsa

Broccoli pesto | burrata | cashew nuts

16,00€

## Fisch & Fleisch / fish & meat

lackiertes Störfilet von den Müritzfischern \*1,4,6,7,9,11

Blutorange | Salatspargel | Topinambur

lacquered sturgeon fillet from the Müritz fisherman

blood orange | celtuce | Jerusalem artichoke

28,00€

confiertes Lachsfilet vom Loch Duart \*4,7

Buttermilch – beurre blanc | Mairübe | Frühlingslauch

confit salmon fillet from Loch Duart

buttermilk – beurre blanc | may-turnips | spring onion

29,00€



gebratenes bretonisches Seehechtfilet \*4,6,7,9

Harzer Bio-Berglinsen | gegrillter Spargel | Erdbeersalsa  
fried Breton hake fillet

Harz mountain lentils | grilled asparagus | strawberry salsa

27,00€

geschmorte Rinderschulter vom Harzer Roten Höhenvieh \*7,9

Goldkämpchen | Radieschen | Süßkartoffel

braised shoulder of Harzer beef cattle

japanese mushrooms | radish | sweet potato

28,00€

gebratene Prignitzer Maishähnchenbrust \*1,3,7

Artischocke | crispy Spargel | Paprikamarmelade

Prignitz corn chicken breast supreme

artichoke | crispy asparagus | bell pepper jam

26,00€

gefüllter Beelitzer Kaninchenrücken \*7,9

Cannelini-Bohne | Harissa-Karotte | Fenchel

stuffed saddle of Beelitz rabbit

Cannelini bean | carrot | fennel

27,00€

## Dessert

Limettentarte \***vegan** \*1,6

Baiser | Karamelleis | Mango

lime tart

meringue | caramel ice cream | mango

9,50€

Original Beans "Beni Wild" Schokoladenmousse \*1,3,7,8

Erdbeere | Pistazie | Cookies

Original Beans "Beni Wild" chocolate mousse

strawberry | pistachio | cookies

10,00€

Pralinés aus unserer Patisserie \*7

Himbeer – Basilikum

Aprikose – Purple Curry

Grüner Apfel – Holunderblüte

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€

Deutsche Käseauswahl von Affineur Kober \*1,3,7,10

Feigensenf | Ciabatta

16,00€



## Das Rote Höhenvieh.

Es ist eine alte deutsche Haustierrasse, welche die kleinbäuerliche Kulturlandschaft in den Mittelgebirgen prägte. Die Tiere waren Dreinutzungsrinder. Sie mussten nicht nur gut Milch und Fleisch geben, sondern wurden auch für die Feldarbeit angespannt. Im Harz waren die Menschen besonders arm, darum hatten die Harzkühe einen sehr großen Stellenwert in der Region – sie sicherten das Überleben ihrer Besitzer.

Als die Rasse Ende der 1990er Jahre vom Aussterben bedroht war, beschloss der Viehzuchtbetrieb von Daniel Wehmeyer, ihr eine neue Zukunft zu geben.

Unsere Steaks werden nach dem „Sous – Vide“ Garverfahren schonend gegart.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Steaks nur ab Garstufe medium angeboten werden können.

Zu jedem Steak oder Kotelett servieren wir eine kostenfreie Beilage nach Wahl inklusive unserer hausgemachten Pfefferbutter.

-dry aged Kotelett vom Schwein by True Wilderness (ca.300 g Rohgewicht)

27,00€

- Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh (200g-220g Rohgewicht)

28,00€

- Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh (180g-200g Rohgewicht)

24,00€

- geschmortes Short Rib vom Harzer Roten Höhenvieh (250g Rohgewicht)

21,00€

Wilder Brokkoli 4,50€

Curly Fries 4€

BBQ Sauce 2,50€

gebratener Spargel 5€

Steakhouse Fries 4€

Paprika Aioli 2,50€

Romanasalat 3,50€

Harzer Knieste 4€

Sherryjus 3,50€

Miso – Hollandaise 3,50€