

Suppe

Violette Süßkartoffel 7€
Senf/Kresse/Focaccia

Waldpilz-Consommé 8€
Dim Sum/Weißkraut/Pinienkerne

Soup

Purple sweet potato 7€
Mustard/Cress/Focaccia

Wild mushroom consommé 8€
Dim Sum/White cabbage/Pine nuts

Vorspeise/Zwischengang

Ziegenkäse 14€
Ur-Karotte/Feige/Kimchi

Oktopus 16€
Tamarillo/Bulgur/Schnittknoblauch

Starter/Intermediate

Goat cheese 14€
Primal Carrot/Fig/Kimchi

Octopus 16€
Tamarillo/Bulgur/Garlic chives

Fleisch

Mais-Entenbrust 25€
Pastinake/Teriyaki/Okraschote

Secreto vom Iberico 27€
Wilder Brokkoli/Zitrusfrüchte/Ricotta-Gnocchi

Filet vom Wasserbüffel 30€
Maniok/Spitzkohl/schwarzer Knoblauch

Meat

Corn-fed chicken breast 25€
Parsnip/Teriyaki/Okra

Iberico secreto 27€
Wild broccoli/citrus/ricotta gnocchi

Filet of water buffalo 30€
Manioc/spring cabbage/black garlic

Fisch

Steinbeisser-Bäckchen 25€
Risoni/Tamarinde/Wasserspinat

Seeteufel „Finkenwerder Art“ 27€
Kartoffel/Schmorgurke/Dill

Fish

Wolffish cheeks 25€
Risoni/Tamarind/Water Spinach

Monkfish „Finkenwerder style“ 27€
potato/stewed cucumber/dill

Vegetarisch

Jackfrucht

20€

Erdnuss/Austernseitlinge/Edamame

Vegetarian

Jackfruit

20€

Peanut/Oyster mushrooms/Edamame

Vegan

Kichererbse

22€

Hokkaidokürbis/Buchweizen/Sauerklee

Vegan

Chickpea

22€

Hokkaido pumpkin/Buckwheat/
Sour clover

Dessert

Mandarinen-Sorbet 6€
Schwarzer Sesam/Sauerrahm/Timutpfeffer

Brombeere 9€
Sudachi/Blaubeere/Opalys

Vanille 10€
Birne/Walnuss/Salzkaramell

Dessert

Tangerine sorbet 6€
Black sesame/sour cream/timut pepper

Blackberry 9€
Sudachi/Blueberry/Opalys

Vanilla 10€
Pear/Walnut/Salted Caramel