

SPA KARTE / SPA CARD

Keine fetten, geruchsintensiven Gerichte mit angehauchtem Health-Food-Gedanken / No fat, odorous dishes with a healthy food thought

Avocado Roggenbrot / <i>Avocado Rye Bread</i> (M,H,G)	9.50€
mit Spiegelei, Frischkäse, confierten Tomaten, Avocado, Sprossen, Olivenöl und Meersalzflocken <i>With fried egg, cream cheese, confectioned tomatoes, avocado, sprouts, olive oil and sea salt flakes</i>	
Räucheraal Sandwich / <i>Smoked eel Sandwich</i> (M,F,E,H)	15.50€
Räucheraal vom Fischer Oli (Scharmützelsee), Sahne-Meerrettich Creme, fermentierte rote Zwiebeln <i>Smoked eel from fisherman Oli (skirmish lake), cream-horseradish cream, ferment red onions</i>	
Signature – PRECISE – Sandwich (H,M,N,D,E,G)	19.50€
Pastrami von der Brandenburger Färs, Hummus, Shakshuka nur anders, Schafskäse, Ei, Salat <i>Pastrami from the Brandenburg heifer, hummus, shakshuka just different, sheep's cheese, egg, salad</i>	
Beef Tataki (S,F,B,C,D,E)	22.50€
Kurzgebratenes Roastbeef, gerauchte Teriyaki Sauce, Mango-Pinienkern-Salsa <i>Short-fried roast beef, smoked teriyaki sauce, mango-pine nut salsa</i>	
Frische Blatt- und Wildkräutersalate / <i>Fresh leaf and Wild herb Salads</i> (D,C)	10.50€
mit Cherrytomaten, Gurke, Karotte und gerösteten Kernen	
wahlweise mit: Honig-gratiniertem Ziegenkäse (M)	4.00€
<i>With cherry tomatoes, cucumber, carrot and roasted seeds</i>	
Optionally with: honey-gratinated goat's cheese (M)	4.00€

DESSERT

Joghurt Griechische Art / <i>Yogurt Greek Style</i> (M,N,D)	9.50€
mit frischem Obst und karamellisierten Cerealien <i>With fresh fruit and caramelized cereals</i>	
Pancakes (M,H)	9.50€
mit Schokoladen-Malzsauce und frischen Beeren <i>With chocolate-malt sauce and fresh berries</i>	

M - Kuhmilch / Cow's milk N - Baumnüsse / Nuts S - Sojabohnen / Soybeans F - Fisch / Fish B - Krebstiere / Crustacean
C - Sellerie / Celery D - Sesam / Sesame E - Schwefeldioxid / Sulfur dioxide H - Weizen / Wheat G - Lupinien / Lupins