

SÆSON

NORDIC CUISINE 

MITTAGESSEN

VERFÜGBAR AB 12 - 14:30

SMØRREBRØD

HERRING

schalotten, ei & buckweizen

€7

KARTOFFELN

zwiebeln, mayo & wirsing

€5

RINDERTARTAR

rote beete, senf & beeren

€7

KABELJAU - warm

gebraten, sauce tartar & blumenkohl

€7

SPITZKOHL - warm

meeerrettich, käse & kresse

€7

LAMM - warm

walnüsse, petersilie & knoblauch

€6,5

GRÜNER SALAT

fenchel, äpfel & meeerrettich
+lachs

€6

€8,5

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

2 smørrebrød & kaffee + dessert

€12

DESSERT

KÄSE

käse vom backenscholz
& knuspriges brot

€9

APFEL

karamel, knuspriges brot und eis

€8

Aufgrund saisonaler Angebote können die Zutaten von Zeit zu Zeit leicht variieren. Wir haben auch Vegane und Kinder freundliche Optionen. Bitte fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne bei Ihren Ernährungswünschen. Unser Ziel ist es, so nachhaltig wie möglich zu sein, meist lokal bezogen und bio und wo immer möglich am wenigsten gereist.

FRAME
WORKS
BERLIN

Ein lokal, nachhaltig arbeitendes Kleinunternehmen hat unsere Speisekarten aus recycelten Holz aus der Renovierung des Hotels geschaffen.



SÆSON

NORDIC CUISINE

ABENDESSEN

VERFÜGBAR AB 18 - 22

SAUERTEIG BROT

selbstgeschlagene butter €3.5

BLUMENKOHL

geröstet, buttermilch & grünes öl €11

KARTOFFEL

eigelb, malz & Chips €12

BYGOTTO

körner, käse & gebackene zwiebeln €12

GERÄUCHERTER LACHS

pfannkuchen, crème fraiche & dill €14

KABELAU

wirsing, weizengras & sahné €17

RINDERTARTAR

rote beete, senf & gerösteter roggen €15

HÄNCHEN

kohl, käse & molke €17

LAMM

walnüsse, petersilie & knoblauch €16

DESSERT

KÄSE

käse vom Backenscholz & knuspriges brot €9

APFEL

karamel, knuspriges brot und eis €8

CRÈME FRAICHE

mousse, beeren & hasselnusseis €8

DREI GÄNGE MENÜ

LACHS, HÄNCHEN & ÄPFEL €35

Aufgrund saisonaler Angebote können die Zutaten von Zeit zu Zeit leicht variieren. Wir haben auch Vegane und Kinder freundliche Optionen. Bitte fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne bei Ihren Ernährungswünschen.

Unser Ziel ist es, so nachhaltig wie möglich zu sein, meist lokal bezogen und bio und wo immer möglich am wenigsten gereist.

Ein lokal, nachhaltig arbeitendes Kleinunternehmen hat unsere Speisekarten aus recycelten Holz aus der Renovierung des Hotels geschaffen.

Wir lieben unsere nachhaltig arbeitende Partner, und sind dankbar dafür, dass sie sich mit uns für unsere Umwelt einsetzen.

Havelland: Geflügel, Schwein und Rind
Markthalle 9: Künstlichkeiten – Fisch,
Alte Milch – Käse, Rosa Canina – Eis

FRAME
WORKS
BERLIN

