

## Vorspeisen

„Mediterrahnsdorf“

### **Burrata „Paoella“**

Burrata aus Kremmen (Brandenburg), dreierlei Pesto (grün & rot & schwarz), natives Olivenöl und dreierlei von der Tomate (roh marinierte Kumato-Tomate, Gel und Chips)

€ 16

### **Duett von roter und gelber Bete mit Burrata „Paoella“**

Carpaccio von der marinierten roten und gelben Bete, Burrata „Paoella“, geröstete Pinienkerne grünes Pesto und Wildkräutersalat

€ 16

### **Vitello Tonnato „Dämeritz“**

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Thunfisch- und Parmesancreme, Kapernbeeren Kapern Nonpareilles und Wasabi Tobiko-Kaviar

€ 18

### **Carne Salada**

Carpaccio vom hausgebeizten Rinderfilet „Campo Beef“ (Black Angus, Argentinien) Trüffelremoulade, sautierte weiße & braune Buchenpilze, Schnittlauch und Parmesan Knusper

€ 22

#### Paoella

Unsere Burrata ist aus 100% Büffelmilch und stammt aus Kremmen in Brandenburg. Die Familie Paoella, die aus Campanien (Ursprungsregion des Büffelmozzarellas) stammt, stellt den Büffelmozzarella und die Burrata im handwerklichen Meisterbetrieb her.

#### Campo Beef

Argentinische Rinder leben in völliger Freiheit und grasen das ganze Jahr über unter freiem Himmel. Der humusreiche Boden, auf dem über 190 verschiedene Gräser und Kräuter wachsen, sorgt dafür, dass die Rinder mit wertvollen Nährstoffen versorgt werden. Bei ihren langen Wanderungen leben die Tiere in natürlichen Herdenverbänden.

Die Schlachtung der Tiere folgt strengen Regeln, bei denen das Wohl der Tiere im Vordergrund steht. Der Gründer und Leiter der Tierschutzorganisation ADDA, DR. Rudolfo Acerbi überwacht, schult und zertifiziert Farmer und Schlachter immer im Hinblick auf „Animal Welfare“. Für einen ruhigen und tiergerechten Umgang mit den Tieren sorgt außerdem die Gestaltung der Schlachthöfe nach den Vorgaben der anerkannten Verhaltensbiologin Tempe Grandin.

#### **Das Beste zum Schluss – Das Gütesiegel des Staates**

Mit dem SENASA-Siegel garantiert die argentinische Regierung, dass zu 100% nur Angus-Rindfleisch verarbeitet wird – also das Beste unter den Besten. Strenge Verarbeitungsstandards und lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleisten damit zu jeder Zeit, das mit Campo Beef nur das echte Angus-Rindfleisch auf den Teller kommt.

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Salate

„knackig & frisch

### **„Caesar Salat“**

Römersalatherzen mit Croutons, Parmigiano Reggiano, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb) und Caesardressing

€ 12

### **„Wildkräutersalat“**

Verschiedene Kräuter mit gerösteten Pinienkernen, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb) Parmigiano Reggiano und Balsamico-Honig-Vinaigrette

€ 12

**Beide Salate können bestellt werden**

wahlweise mit

**sautierten weißen und braunen Buchenpilzen**

€ 18

**Burrata „Paoella“ (Kremmen, Brandenburg)**

€ 20

**Maishähnchenbrust „Supreme“**

€ 20

**Roten Wildgarnelen (4 Stk.)**

€ 20

**Hüftsteakscheiben „Jack`s Creek“ (100g)**

€ 22

### Jack`s Creek „Black Angus“ (Australien), MS 3 (Marmorierungsstufe 3)

World Steak Challenge Gewinner 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2023

Das Familienunternehmen Jack`s Creek Farm besteht in der dritten Generation und kann auf mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Rinderzucht verweisen. In den ersten Lebensmonaten grasen die Jungrinder freilaufend, anschließend bauen sie mindestens 150 Tage lang mit Getreidefutter ihr herrliches intramuskuläres Fett auf. Das Futter wird selbst angebaut. Es ist garantiert frei von genetisch behandelten Organismen, ohne jegliche wachstumsfördernde Futterzusätze und selbstverständlich ohne Hormon-Beimischungen. In der Getreidefütterungsphase verleiht den Angus Rindern ihre spezielle Genetik wunderschön gleichmäßiges intramuskuläres Fett einzulagern. Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendären Marmorierung.

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Pasta

„frisch und hausgemacht.“

### **Maccheroncini „Arrabiata“**

kurze Röhrennudeln mit Knoblauch, Peperoncini und Tomatensauce

€ 14

wahlweise mit

### **Burrata „Paolella“ (Kremmen, Brandenburg)**

€ 22

### **Maccheroncini „Manzo“**

kurze Röhrennudeln mit Rinderstreifen „Jack’s Creek, (Black Angus, Australien)  
weiße und braune Buchenpilze, zweierlei Pesto (rot/schwarz), Jus (pikant)  
und geriebener Parmesan

€ 22

### **Tagliatelle „Aglio e Olio“**

schmale Bandnudeln mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Petersilie

€ 14

wahlweise mit

### **Roten Wildgarnelen (Argentinien)**

€ 24

### **Tagliatelle „Pesto“**

schmale Bandnudeln mit grünem Pesto, gerösteten Pinienkernen  
und zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb)

€ 16

wahlweise mit

### **Burrata „Paolella“ (Kremmen, Brandenburg)**

€ 24

### **Tagliatelle „Pollo“**

schmale Bandnudeln mit Maishähnchenbrust „Supreme“ mit getrockneten Tomaten  
Parmesansauce, Rucola und geriebenen Parmesan

€ 19

### **Tagliatelle „Polpette di Tonno“ alla Livornese**

schmale Bandnudeln mit Thunfischbällchen vom „Roten Thunfisch (Sashimi)“  
Taggiasca-Oliven, Kapern-Nonpareilles, Petersilie, Knoblauch und Tomatensauce  
€ 24

## **Fleischgerichte**

„unsere Klassiker“

### **Steak & Fries „Jack' s Creek“**

vom Hüftsteak „Jack's Creek“ (200g, Black Angus, Australien)  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites  
€ 26

### **Wiener Schnitzel „Original“**

vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren und  
hausgemachtem lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat  
€ 30

### **Pfeffersteak „Campo Beef“**

vom Rumpsteak mit Fettrand (200g), „Campo Beef, Black Angus (Argentinien)“  
mit buntem, geschrotetem Pfeffer von „Wiberg“, Sauce Bourguignonne  
und getrüffeltes Kartoffelpüree  
€ 32

## **Fisch/Meeresfrüchte...**

### **Rote Wildgarnelen (10 Stk. ca. 300g, Argentinien)**

gebraten mit Limetten und Limettenöl, Chili, Knoblauchbutter und Petersilie, geröstetes Brot, Sauce  
Rouille, Harissa und Wasabi Mayonnaise  
€ 28

Meine persönliche Weinempfehlung zur Spargelsaison:

*„Ein klassischer Riesling, aus dem schönen Rheingau“*

**Aus dem Weingut von Familie Allendorf**

Im Glas offenbart dieser Riesling Aromen von Grünem Apfel, Pfirsich und Zitrone, ergänzt mit feinen Mineralen. Ausgeglichen und facettenreich präsentiert er sich leicht am Gaumen. Durch seine angenehme Fruchtsäure offenbart sich der Riesling am Gaumen traumhaft frisch und lebendig. Dieser Riesling drängt sich aber nicht in den Vordergrund, sodass ein Harmonisches Spiel zwischen Wein und Spargel entsteht. Getreu nach dem Motto: „Riesling meets Spargel“

0,2l € 9,50 | 0,75l € 34,00

Ihr Cliff Rohde  
Restaurantleiter

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.