

SO/BERLIN *Das Stue*

**THE CASUAL**

## Vorspeisen Starters

Rindertatar | Pilze | Sriracha Mayonnaise | Korallenchip | Kresse  
Beef tartare | mushrooms | Sriracha mayonnaise | coral chip | cress

26

Brandenburger Burrata von der Manufaktur Paoella | Spargel | Blutorange | Sesamfilou  
Brandenburger Burrata from manufactory Paoella | asparagus | blood orange | sesame filou

21

Bunte Blattsalate mit Wildkräutern | Radieschen | Kirschtomaten | Gurke  
Mixed salads with wild herbs | radish | cherry tomatoes | cucumber

14

*dazu / add on*

Paderborner Maishähnchenbrust | Paderborner chicken breast 11

Ostsee-Zanderfilet | Baltic pike perch fillet 11

sautierte Pilze | sauteed mushrooms 6

## Suppe Soup

Spargelsuppe | Flusskrebs | Estragon  
Asparagus soup | crayfish | tarragon

16

# Hauptspeisen

## Main dishes

Rosa gebratene Roulade vom Rostbeef aus der Manufaktur Rico Schlegel  
Apfelrauch | Speck & Zwiebeln | Gewürzgurke | Macaire Kartoffeln | Rosenkohl | Jus  
Pink roast beef roulade from the manufactory Rico Schlegel  
Apple fume | bacon & onions | pickle | Macaire potatos | Brussels sprout | jus  
44

Flanksteak von der Deutschen Färsē | BBQ-Karotten | Bamberger Hörnchen | Jus  
German beef flank steak | BBQ carrots | potatos Bamberger Hörnchen | jus  
42

Auf der Haut gebratenes Ostsee-Zanderfilet | in Currybutter geröstetes Blumenkohlpuēe  
Miso Glace | Frühlingslauch | Limette  
Baltic pike perch fillet grilled on the skin | cauliflower puree roasted in curry butter  
Miso glaze | spring onion | lime  
36

Filet von der Forelle aus dem Oldenburger Land | Zucchini | Buttermilch | Dill  
Fillet of trout from Oldenburger Land | zucchini | butter milk | dill  
34

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Trompetenpilze | Crème vom Norddeutschen Deichkäse | wilde Kresse  
Homemade potato gnocchi | trumpet mushrooms | cream of North German dike cheese | wild cress  
32

Tafelspitz vom Deutschen Wiesenkalb | Flusskrebse | Leipziger Allerlei | Spitzmorchel | Meerrettich | Kerbel  
Boiled German meadow veal | crayfish | mixed vegetables 'Leipziger Allerlei' | black morel | horseradish | chervil  
30

## Dessert

### Desserts

#### Arme Ritter 2.0

Butterbrioche | Rhabarber | Nougateis | Vanille | Baiser  
Butter brioche | rhubarb | nougat ice cream | vanilla | meringue

16

Milchreis-Panna Cotta | Erdbeeren | Bittermandel | Vollmilchschokoladen-Ganache  
Rice pudding panna cotta | strawberries | bitter almond | milk chocolate ganache

12

#### Käseauswahl | cheese selection

Verschiedene Käsesorten | Brot | Feigensenf  
Variety of cheese | bread | fig mustard

18

## Vegane, gluten- und lactosefreie Optionen

### Vegan, gluten- and lactose free options

#### Vorspeise

Konfierte und gegrillte Karotte | zweierlei Püree | Sesam | Karottenstaub  
Carrot confit and grilled | two kinds of puree | carrot dust

18

#### Hauptspeise

Püree und Steak vom Knollensellerie | Staudensellerie | Granny Smith-Reduktion  
celery root steak and puree | celery | Granny Smith-reduction

22

#### Dessert

Schokoladentörtchen | Haselnuss | Hafer | Karamell | Matcha  
Chocolate cake | hazelnut | oats | caramel | matcha

14

Um Ihre kulinarische Reise abzurunden servieren wir Ihnen gerne unser Brotgedeck mit Kräuterquark für 3 € pro Person.  
To round off your culinary journey, we will be happy to serve you our bread set with herb curd cheese for 3 € per person.

Alle Preise in € inklusive MwSt. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Service Team.  
All prices in € including VAT. Please be informed that our dishes may contain allergens. For further information or assistance please contact the service team.