

VORSPEISEN & SUPPEN

Otto's Tomatensuppe I Basilikum Pesto Tomato Soup I Basil Pesto	7.50
Carpaccio: Schottischer Lachs oder Thunfisch I Zitrone I Rauke Carpaccio: Scottish Salmon or Tuna I Lemon I Rocket Salad	14.50
Gratinierte Jakobsmuschel „Rockefeller“ I Blattspinat I Creme Fraiche Gratinated Scallop "Rockefeller" I Spinach I Creme Fraiche	7.50
Gratiniertes Ziegenkäse I Thymian I Honig I Blattsalate Gratinated Goat Cheese I Thyme I Honey I Lettuce	8.90
3 Gegrillte Riesengarnelen I Aioli 3 Grilled King Prawns I Aioli	8.90
Gegrillte französische Entenstopfleber 50g I Blattsalate Grilled french Foie Gras 50g I Lettuce	9.50
Büffelmozzarella I warmes Tomaten Carpaccio I Basilikum Cashewkern Pesto Buffalo Mozzarella I warm Tomatoes Carpaccio I Basil Pesto	14.50

SALATE

Frische Salate vom Markt I Balsamico Dressing Fresh Salads from the Market I Balsamic Dressing	6.90
Cäsar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust Romana Salat I Parmesanflocken I Cremiges Dressing I Croutons Caesar Salad with grilled Chicken Breast Romana Salad I Parmesan Flakes I Creamy Dressing I Croutons	12.50

FANGFRISCH

Serviert mit

Kartoffeln & Gerahmten Blattspinat

Served with

Potatoes & Cream Spinach

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Pike-Perch Fillet roasted on the Skin

22.50

Dorade „Royal“ vom Grill für Sie filetiert

Sea Bream from the Grill filleted for You

23.50

Nordsee Steinbutt Filet

North Sea Turbot Filet

32.50

Lachsfilet auf der Haut gegrillt

Salmon fillet grilled on the skin

22.50

Fischteller I dreierlei Filet vom Grill I Garnele

Fish Plate I 3 Pieces Fillet from the Grill I Grilled King Prawn

24.50

Von Donnerstag bis Sonntag

Unsere frisch gekochte Bouillabaisse

Safran I Pernod I Jakobsmuschel I Garnele I Edelfische

Our Fresh cooked Bouillabaisse

Saffron I Pernod I Scallop I Shrimp I Fish

14.50

(für 2 Personen 18.50)

Kutterscholle mit Speck I Kartoffeln I Gurkensalat

Cutter plaice with Bacon I Potatoes I Cucumber Salad

21.50

„Aal Grün“ Aal in cremiger Dillsoße I Kartoffeln I Gurkensalat

„Eel Green“ Eel in creamy Dill Sauce I Potatoes I Cucumber Salad

36.00

„Emder Matjes“ I grüne Bohnen I Kartoffeln I Hausfrauensoße

„Emder Matjes“ I Green beans I Potatoes I Housewife Sauce

17.50

Emder Matjesfilet aus dem Rauch I Wasabi Erbsen I Kartoffelstampf

Emder Matjesfilet out of the smoke I Wasabi Peas I Mashed Potatoes

19.50

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrustfilet I Kokos – Curry Soße I Rapsblüte I Basmati Reis Chicken Breast Fillet I Coconut – Curry Sauce I Rape Blossom I Basmati Rice	18.50
„BERLINER KLASSIKER“ „BERLIN CLASSICS“	
Milchkalbsleber I Schmorzwiebeln I gegrillte Apfelringe I Kartoffelstampf Milk Calf Liver I Onions I grilled Apple Rings I Potato Mash	21.00
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ I Rotkohl I Kartoffeln Beef Roll „Housewife Art“ I Red Cabbage I Potatoes	18.50
VOM GRILL I FROM THE GRILL	
Rinderfiletsteak – 150g I Pfannengemüse I Drillinge – 200g	26.50
Beef fillet steak – 150g I Pan Vegetables I Mini Potatoes – 200g	30.50
OTTO'S HAMBURGER 200g „Simmentaler Rind“ mit Vollkorn oder Brioche I BBQ Soße Eisberg I Cheddar Käse I Bacon I Tomate I Gurke I Karamellzwiebeln 200g „Simmentaler Beef“ with Wholegrain or Brioche I BBQ Sauce Iceberg I Cheddar Cheese I Bacon I Tomato I Cucumber I Caramel Onions	16.50
Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffeln I Gurkensalat I Zitronen-Buttersoße Schnitzel from Pork „Viennese Art“ Potatoes I Cucumber Salad I Lemon Butter Sauce	15.50
Wiener Kalbsschnitzel Kartoffeln I Gurkensalat I Zitronen-Buttersoße Viennese Schnitzel from Calf Potatoes I Cucumber Salad I Lemon Butter Sauce	22.50
¼ Knusprige Landente I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße ¼ Crunchy Duck I Apple Red Cabbage I Potato Dumplings	14.50
Als ½ Landente As a ½ Crunchy Duck	19.50

Chateaubriand für 2 Personen

Doppeltes Rinderfiletsteak ca. 600g am Tisch tranchiert
Sc. Bernaise I Pfannengemüse I Drillinge

Double Beef Fillet Steak about 600g carved at the Table
 Sc. Bernaise I Pan Vegetables I Mini Potatoes

pro Person 42.50

TÄGLICH FRISCHE PFIFFERLINGE

Pfifferlingssuppe Schnittlauch	9.50
Carpaccio von Austernpilzen & Pfifferlingen Schwenksalat	12.50
Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln Kartoffel Püree oder Pfifferlinge a 'la Creme mit Kartoffeln Chanterelle with bacon and onions Potato Puree or Chanterelle a'la Creme with Potato	16.50
dazu empfehlen wir:	
Rühreier von 3 frischen Landeiern	4.50
Zanderfilet	10.00
Lachsfilet	10.00
Schnitzel „Wiener Art“	8.00
Wiener Kalbsschnitzel	14.00
Rinderfilet Medaillons	15.00
Steinbuttfilet	18.00
FrISChe Bandnudeln Rinderfiletstreifen Pfifferlingsrahm Fresh Noodles Fillet of Beef Tanches Chanterelle Sauce	22.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spirellis mit Tomatensoße Spirellis with Tomato Sauce	5.50
Schnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse Viennese Schnitzel with French Fries or mashed Potatoes and Vegetables	7.50

100% VEGAN

Bio Tofu al á orange Karamellisiertes Auberginen Ragout Basmati Reis Organic Tofu al á orange Caramelized Aubergine Ragout Basmati Rice	21.50
--	-------



VEGAN FOOD

DESSERT

Crème Brûlée & Pistazieneis	9.00
Crème Brûlée & Pistachio Ice Cream	
Nussbecher I Walnuss & Pistazieneis I Schokoladensoße I Nüsse	11.50
Nut Cup I Walnut & Pistachio Ice Cream I Chocolate Sauce I Nuts	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	12.50
0% Rosine I Mandeln I Blaubeeren I Vanilleeis	<i>für 2 Personen</i> 14.50
Homemade Kaiserschmarrn	
0% Roisin I Almonds I Blueberries I Vanilla Ice Cream	
Vanilleeis I warme Blaubeeren	10.50
Vanilla Ice Cream I warm Blueberries	
Eiscreme je Kugel	3.00
Ice Cream per Ball	
Vanille I Walnuss I Pistazie I Schokolade I Salz Karamell	
Vanilla I Walnut I Pistachio I Chocolate I Salt Caramel	
Sorbet je Kugel	3.50
Sorbet per Ball	
Mango I Rosa Pomelo I *Cassis I Kokos I *Schokolade	
Mango I Pink Pomelo I *Cassis I Coconut I *Chocolate	
*Laktosefrei	
*Lactose free	

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Dessertauswahl in der Vitrine
Please ask for our current Selection of Desserts in the Showcase

Feine Spezialitäten aus der Patisserie mit saisonalen Früchten
Fine Specialties from the Patisserie with seasonal Fruits

Eine kleine Auswahl
A small Selection

Mousse au Chocolate I Zitrone Baiser I Kokosmousse Ananas
Haselnuss Schokolade I Salzkaramel
Mousse au Chocolate I Lemon Meringue I Coconut Mousse Pineapple
Hazelnut Chocolate I Salted Caramel

Hausgemachter Käsekuchen 3.90
Homemade Cheesecake