

VORSPEISEN & SUPPEN

Otto's Tomatensuppe I Basilikum Pesto Tomato Soup I Basil Pesto	7.50
Kürbissuppe von Bio Hokkaido I Kokos I Ingwer I Zimt Pumpkin Soup from organic Hokkaido I Coconut I Ginger I Cinnamon	9.50
Rosa gebratene Entenbrust I Junge Blattsalate I Preiselbeeren Vinaigrette Roasted Duck Breast I Young Leaf Salads I Cranberry Vinaigrette	12.50
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
Gratinierter 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

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

23.50

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)

FLEISCHGERICHTE

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

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrustfilet Kokos – Curry Soße Rapsblüte Basmati Reis Chicken Breast Fillet Coconut – Curry Sauce Rape Blossom Basmati Rice	18.50
„BERLINER KLASSIKER“ „BERLIN CLASSICS“	
Milchkalbsleber Schmorzwiebeln gegrillte Apfelringe Kartoffelstampf Milk Calf Liver Onions grilled Apple Rings Potato Mash	21.00
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Rotkohl Kartoffeln Beef Roll „Housewife Art“ Red Cabbage Potatoes	18.50
Blutwurst gebraten aus der Blutwurstmanufaktur Schmorzwiebeln Apfelmus Kartoffelstampf Blood Sausage Onions Applesauce Potato Mash	19.50
VOM GRILL FROM THE GRILL	
Gegrilltes Weidelammrücken Filet Pfannengemüse Drillinge Grilled Saddle of Lamb Fillet Pan Vegetables Mini Potatoes	28.50
Rinderfiletsteak – 150g Pfannengemüse Drillinge – 200g	26.50 30.50
Beef fillet steak – 150g Pan Vegetables Mini Potatoes – 200g	
OTTO'S HAMBURGER 200g „Simmentaler Rind“ mit Vollkorn oder Brioche BBQ Soße Eisberg Cheddar Käse Bacon Tomate Gurke Karamellzwiebeln 200g „Simmentaler Beef“ with Wholegrain or Brioche BBQ Sauce Iceberg Cheddar Cheese Bacon Tomato Cucumber Caramel Onions	16.50
Frische Bandnudeln Rinderfiletstreifen Steinpilzrahm Fresh Noodles Strips of Beef Fillet Porcini Mushrooms Cream	22.50
Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffeln Schwenksalat Zitronen-Buttersoße Schnitzel from Pork „Viennese Art“ Potatoes Salad Lemon Butter Sauce	15.50
Wiener Kalbsschnitzel Kartoffeln Schwenksalat Zitronen-Buttersoße Viennese Schnitzel from Calf Potatoes Salad Lemon Butter Sauce	23.50
¼ Knusprige Landente Apfelrotkohl Kartoffelklöße ¼ Crunchy Duck Apple Red Cabbage Potato Dumplings	14.50
Als ½ Landente As a ½ Crunchy Duck	19.50

WILD

Hirsch Carpaccio | Steinpilz Öl | Junge Blattsalate | Preiselbeer Vinaigrette 16.50
Deer Carpaccio | Porcini Mushroom Oil | Young Leaf salads | Cranberry Vinaigrette

Handgemachte Steinpilz Ravioli | Rucola | Parmesanobel 16.50
Handmade Porcini Mushroom Ravioli | Rocket | Parmesan Slicer

Hirschkalbsrücken | Saisonales Marktgemüse 29.00
getrübte Kartoffel Kroketten | Heidelbeeren Gin Soße
Saddle of Venison | Seasonal Market Vegetables
Truffled Potato Croquettes | Blueberry Gin Sauce

Rehrücken für 2 Personen am Tisch tranchiert

Saisonales Marktgemüse | getrübte Kartoffel Kroketten
Preiselbeeren Birne Gin Soße
Seasonal Market Vegetables | Truffled Potato Croquettes
Cranberries Pear Gin Sauce

pro Person 39.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spirollis mit Tomatensoße 5.50
Spirollis with Tomato Sauce

Schnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse 7.50
Viennese Schnitzel with French Fries or mashed Potatoes and Vegetables

100% VEGAN

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



VEGAN FOOD

DESSERT

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

Eine kleine Auswahl
A small Selection

Mousse au Chocolate | Zitrone Baiser
Haselnuss Schokolade | Salzkaramel
Mousse au Chocolate | Lemon Meringue
Hazelnut Chocolate | Salted Caramel