

GRILL

Unser Menü des Monats *Our menu of the month*

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

Salat von der Wittenberger Luthertomate und Büffelmozzarella aus Brandenburg, rote Zwiebel und Basilikum

Tomato | buffalo mozzarella | basil

Tomatoes and buffalo mozzarella from regional producers with red onion and basil

Kalb | Pfifferlinge | Kartoffel | Madeira

Hüftsteak vom Linumer Weidekalb, Madeirajus, Pfifferlinge und Kartoffelgratin

Veal | chanterelle | potato | Madeira

Grilled Steak from the veal with Madeirajus, chnaterelles and potato gratin

Weißer Schokolade | Himbeeren | Keks

Lasagne von weißer Schokolade mit in Orangenzucker marinierten Erdbeeren

White chocolate | raspberries | cookie

Lasagna of white chocolate with raspberry sorbet

49 €

Alle Preise in Euro

All prices in euros

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Tatar vom Rind 60g Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot ^{a)g)} Beef Tatar 60g Herb crème, lamb`s lettuce and roasted bread ^{a)g)}	15
Bunter Tomatensalat mit Burrata Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung, rote Zwiebeln und Basilikum ^{g)} Tomato salad with buffalo mozzarella Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese, red onions and basil ^{g)}	18
Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ mit Zitrone, Kapern und Petersilie ^{1) b) c) d) g)} Grilled pulpo "Grenoble style" with lemon, capers and parsley ^{1) b) c) d) g)}	18
Hausgemachtes Grillgemüse aus Brandenburg Hummus und Falafelbällchen ^{a)1) 2)} Homemade grilled vegetables from regional producers Hummus and falafel-balls ^{a) 1) 2)}	13
Wahlweise mit: Optionally with:	
Sautierte Pilze Sauteed mushrooms	5
Sautierte Hähnchenstreifen Sauteed chickenstripes	6
Marinierter Schafskäse ^{g)} Marinated feta cheese ^{g)}	5

SUPPE | SOUP

Hummersuppe Garnelen und Gemüse-Julienne ^{a) b) c) g) i) j) l) m) 1) 2)} Lobster soup Shrimps and vegetable julienne ^{a) b) c) g) i) j) l) m) 1) 2)}	12
Kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit Lachstatar ^{d)g) i)} Cold Cucumber yoghurt soup With salmon tartare ^{d)g) i)}	9

GRILL

FLEISCH | MEAT

Für bestes Dry Aged Beef: die John Stone Selektion.
For the best dry aged beef: the John Stone selection

“John Stone” Irisches Striploin 250g
Roastbeef aus dem Rinderrücken mit leichter Marmorierung,
charakteristischem Fettrand, der beim Braten
leckere Röstaromen entwickelt
“John Stone” Irish Rump Steak 250g
Finely marbled and flavorful cut



35

**Wir verwenden ausschließlich hochwertiges U.S. Nebraska Fleisch in der
Qualitätsstufe „Prime“.**
We only use US Nebraska high quality Prime Beef

“U.S. Nebraska” Bavette 220g
Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak aus der Rinder-Flanke
U.S. Nebraska Flank Steak 220g
Well marbled and succulent cut from the flank



35

„U.S. Nebraska“ Hüftsteak 250g
Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung
U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g
Finely marbled and tender cut from the rump



38

Steak vom Truthahn 200g
Turkey breast steak 200g

22

Schweinekotelett vom Havelländer Apfelschwein
Zartes Fleisch aus dem Rückenstück
Havelland apple pork chop
Tender meat from the back between neck and back leg

27

Wir servieren zu allen Cuts Kräuterbutter, Bohnengemüse, Pommes frites a) g) i) j) l)
Our cuts are served with herb butter, green beans and french fries. a) g) i) j) l)

Coq au Vin
Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotweinjus, Perlzwiebeln, Speck und
Champignons, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelpüree g) i) j) l) z
Coq au Vin
marinated chicken legs in red wine jus, pearl onions, bacon and mushrooms,
with vichy carrots and mashed potatoes g) i) j) l) z

22

Gyros „Estrel“
Frisch gegrillter Schweinkamm mit marinierten Zwiebeln, Krautsalat, Pitabrot
und Minzjoghurt mit Gurke und Knoblauch a) g)
Gyros “Estrel”
Freshly grilled pork neck with marinated onions, coleslaw, pita bread and
mint yoghurt with cucumber and garlic a) g)

18

GRILL

FISCH | FISH

Schottische Lachs-Tranche Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ^{d)} Grilled scottish salmon slice tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes ^{d)}	27
Filet vom isländischen Seesaibling Rotes Zwiebelkonfit, grünen Berglinsen und Rosmarinkartoffeln ^{d) i)} Icelandic arctic char fillet With red onion confit, green lentils, and rosemary potatoes ^{d) i)}	27

ESTREL BURGER | ESTREL BURGER

Cheeseburger Rindfleisch Burger mit Cheddar, Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup ^{a) c) g) i) j)} cheeseburger Beef burger with cheddar, onions, pickled cucumbers and ketchup ^{a) c) g) i) j)}	19
Grünkohl-Hanfburger veganer Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Hummus ^{a) i) k)} Kale Hempburger vegan burger with marinated onions, mushrooms, pickled cucumbers and hummus ^{a) i) k)}	17

Wir servieren zu jedem Burger Pommes Frites und einen kleinen Ceasar's Salad
Burgers are served with french fries and a small ceasar's salad

DESSERTS | DESSERTS

Crème Brûlée Mit Brandenburger Erdbeeren ^{c) f) g) h)} Crème Brûlée With Brandenburg strawberries ^{c) f) g) h)}	9
Schokoladenkuchen Vanille-Rahmeis ^{c) f) g) h)} Chocolate cake Vanilla ice cream ^{c) f) g) h)}	9
Saisonale Sorbet Variation Seasonal sorbet variation	9