

Vorspeisen *Starters*

Tartar vom Rind 60 g	18
Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot a) g) d) <i>Beef tartare 60g</i> <i>Herb crème, lamb`s lettuce and roasted bread a) g) d)</i>	
Bunter Tomatensalat mit Burrata	18
Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung, Rote Zwiebeln und Basilikum g) j) l) <i>Tomato salad with buffalo mozzarella</i> <i>Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese,</i> <i>Red onions and basil g) j) l)</i>	
Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“	18
Mit Zitrone, Kapern und Petersilie 1) a) c) d) g) j) l) n) <i>Grilled pulpo "Grenoble style"</i> <i>With lemon, capers and parsley 1) a) c) d) g) j) l) n)</i>	
Havelländer Grillgemüse	16
Mit Hummus und Falafelbällchen a) i) k) 2) <i>Grilled vegetables from local producers</i> <i>With Hummus and falafel-balls a) i) k) 2)</i>	

Wahlweise mit:
Optionally with:

Sautierte Pilze 5	Sautierte Hähnchenstreifen 6	Marinierter Schafskäse g) 5
<i>Sauteed mushrooms</i>	<i>Sauteed chickenstripes</i>	<i>Marinated feta cheese g)</i>

Vorspeisenvariation

Tatar vom Rind 60g Bunter Tomatensalat mit Burrata Grillgemüse mit Humus und Falafel	45
<i>Variation of our starters</i> <i>Tomato salad with buffalo mozzarella Beef Tatar 60 g Grilled vegetables with humus and falafel</i>	

Suppe *Soup*

Hummersuppe	14
Garnelen und Gemüse-Julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5) <i>Lobster soup</i> <i>Shrimps and vegetable julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)</i>	
Waldpilzconsommée	12
mit Wurzelgemüse und Rindfleischstreifen c) i) <i>Clear mushroom consommée</i> <i>with root vegetables and beef stripes c) i)</i>	

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Hauptgänge *Main Course*

Coq au Vin 26

Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotweinjus, Perlzwiebeln, Speck und Champignons, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelpüree a) g) i) j) 11)

Coq au Vin

Marinated chicken legs in red wine jus, pearl onions, bacon and mushrooms, With vichy carrots and mashed potatoes a) g) i) j) 11)

Kalbsleber Berliner Art 28

Gebatene Kalbsleber mit karamelisierten Apfelspalten, gebackenen

Zwiebelringen und Kartoffelpüree a) g) i) j) 11)

Calf`s Liver Berlin Style with caramelized, apple slices, baked onion rings

And mashed potatoes g) i) j) j) 13)

Gyros „Estrel“ 22

Frisch gegrillter Schweinkamm mit marinierten Zwiebeln, Krautsalat, Pitabrot Und Minzjoghurt mit Gurke und Knoblauch a) g) j)

Gyros „Estrel“

Freshly grilled pork neck with marinated onions, coleslaw, pita bread and

Mint yoghurt with cucumber and garlic a) g) j)

Fisch *Fish*

Schottischer Lachs 30

Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln a) d) g)

Scottish salmon

Tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes a) d) g)

Riesengarnelen 34

Mit Guacamole, Paprikachutney und Kräuterbaguette a) d) g) i) j) 3)

King Prawns

With guacamole, bellpepper chutney and herb baguette a) d) g) i) j) 3)

Estrel Burger *Estrel Burger*

Open Cheeseburger 22

Rindfleisch Burger mit Cheddar, Whiskeyzwiebel-Chutney,

Gewürzgurke und Ketchup a) c) g) i) j) l)

Dazu servieren wir Pommes frites und cole slaw.

Cheeseburger

Beef burger with cheddar, whiskeyonion-chuytney, pickled cucumbers and ketchup a) c) g) i) j) l)

Served with french fries and cole slaw

Grünkohl-Hanfburger 22

Vegane Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Hummus a) i) k) l) f)

Dazu servieren wir Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat

Kale Hempburger

Vegan burger with marinated onions, mushrooms, pickled cucumbers and hummus a) i) k) l) f)

Served with french fries and a small mixed salad

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Fleisch *Meat*



Unsere Steaks und Cuts *Our steaks and cuts*

Das Dry Aged Beef: Mildes Klima, satte Weiden bis zum Horizont – und dann vier Wochen ins Trockene! Für Bestes Dry Aged Beef: die John Stone Selektion.

*The Dry Aged Beef: Mild climate, lush pastures as far as the horizon - and then four weeks in the dry!
For the best Dry aged beef: the John Stone selection*

“John Stone” Irisches Striploin 250g

40

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

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 220 g

38

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

„U.S. Nebraska“ Hüftsteak 250 g

38

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

Schweinekotelett vom Havelländer Apfelschwein

32

Zartes Fleisch aus dem Rückenstück
*Havelland apple pork chop
Tender meat from the back between neck and back leg*

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln. a) g) i) j) l)
Our meat dishes are served with herb butter, green beans and rosemary potatoes. a) g) i)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Desserts *Desserts*

Crème Brûlée

10

Mit Himbeersorbet a) c) g) h)

Crème Brûlée

With raspberry sorbet a) c) g) h)

Schokoladenkuchen

11

Vanille-Rahmeis a) c) g) h)

Chocolate cake

Vanilla ice cream a) c) g) h)

Macaron mit Salzkaramelfüllung

9

Mit Himbeer-Mascarponecrème a) c) g) h) l) 3)

Macaron filled with salted caramel

With raspberry- mascarpone crème a) c) g) h) l) 3)

(Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten / may contain traces of soy and nuts)

1a)Farbstoff(e) Colourings, 1b)Farbstoff Colouring E102/E122 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) may affect the activity and attention of children), 2)Konservierungsstoff(e) Preservatives, 3)Antioxidationsmittel Antioxidants, 4)Geschmacksverstärker Flavor enhancer, 5)geschwefelt Sulfurized, 6)Süßungsmittel(n) Sweeteners, 7)Phosphat Phosphate, 8)Coffeinhaltig Containing coffee, 9)Chininhaltig Containing quinine, 10)Taurin Taurine, 11)enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) contains a Phenylalanine source (Sweetener Aspartam), 12)gewachst waxed

Allergene Allergens: a)enthält Gluten contains gluten, a1)Gerste Barley, a2)Weizen Wheat b)Krebstier Crustacean, c)Ei Egg, d)Fisch fish, e)Erdnüsse Peanuts, f)Soja Soy, g)Laktose Lactose, h)Schalenfrüchte Shell fruits, i)Sellerie Celery, j) Senf Mustard, k)Sesamsamen Sesame seeds, l)Schwefeldioxid/Sulfit Sulphur dioxide/Sulfite, m)Lupinen Lupines, n)Weichtiere Molluscs

Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Getränken, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
For questions about allergenic substances in our beverages, please contact our service staff.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. / All prices inclusive of VAT and service charge.