

Vorspeisen *Starters*

<p>Tartar vom Rind 60 g 18</p> <p>Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot <small>a) g) d) j)</small> <i>Beef tartar 60g</i> <i>Herb crème, lamb `s lettuce and roasted bread</i> <small>a) g) d) j)</small></p>
<p>Geräucherter Lachs „Balmi no.1“, aus Berliner Manufaktur 22</p> <p>mit bunter Bete, Feldsalat, Rote Bete Meerrettich, Kräutercreme <small>d) g) j)</small> <i>Smoked Salmon „Balmi No.1“, from berlin manufacturer</i> <i>With colorful beets, lamb's lettuce, beetroot horseradish, herb cream</i> <small>d) g) j)</small></p>
<p>Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ 18</p> <p>Mit Zitrone, Kapern und Petersilie <small>1) a) c) d) g) j) l) n)</small> <i>Grilled pulpo "Grenoble style"</i> <i>With lemon, capers and parsley</i> <small>1) a) c) d) g) j) l) n)</small></p>
<p>Havelländer Grillgemüse   16</p> <p>Mit Humus und Falafelbällchen <small>a) i) k) 2)</small> <i>Grilled vegetables from local producers</i> <i>With Humus and falafel-balls</i> <small>a) i) k) 2)</small></p>

Wahlweise mit:
Optionally with:

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

Vorspeisenvariation (für 2-3 Personen)

<p>Tatar vom Rind 60g <small>a) g) d) j)</small> / Balmi No 1 <small>d) g) j)</small> / Grillgemüse aus Brandenburg <small>a) i) k)</small> 48</p> <p><i>Variation of our starters</i> <i>Beef Tatar 60g</i> <small>a) g) d) j)</small> / <i>smoked salmon "Balmi No.1"</i> <small>d) g) j)</small> / <i>grilled vegetables</i> <small>a) i) k) 2)</small></p>
--

Suppe *Soup*

<p>Hummersuppe 14</p> <p>Garnelen und Gemüse-Julienne <small>b) g) i) l) m) n) 1) 2) 5)</small> <i>Lobster soup</i> <i>Shrimps and vegetable julienne</i> <small>b) g) i) l) m) n) 1) 2) 5)</small></p>
<p>Kürbis-Kokos Cremesuppe   12</p> <p>mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen, Steirischem Kürbiskernöl Sesam Grissini <small>a) i) k)</small> <i>Pumpkin, coconut cream soup</i> <i>with sweet and sour pickled pumpkin, pumpkin seeds, styrian pumpkin seed oil,</i> <i>sesame beadstick</i> <small>a) i) k)</small></p>

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*

Kalbsleber Berliner Art 28
 Gebratene Kalbsleber mit karamelierten Apfelspalten, gebackenen
 Zwiebelringen und Kartoffelpüree ^{a) g) i) l) 11)}
*Calf`s Liver Berlin Style with caramelized, apple slices, baked onion rings
 And mashed potatoes* ^{g) i) j) l) 13)}

Gyros „Estrel“ 24
 Frisch gegrillter Schweinkamm mit marinierten Zwiebeln, Krautsalat, Pitabrot
 Und Minzjoghurt mit Gurke und Knoblauch ^{a) g) l)}
Gyros „Estrel“
*Freshly grilled pork neck with marinated onions, coleslaw, pita bread and
 Mint yoghurt with cucumber and garlic* ^{a) g) l)}

Fisch *Fish*

Schottischer Lachs 30
 Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ^{a) c) g) j)}
Scottish salmon
Tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes ^{a) c) g) j)}

Riesengarnele „provencale“ 34
 mit Tomate, Wildkräutersalat mit Zitronenvinaigrette, Kräuterbaguette ^{a) b) d) g) n)}
Giant Shrimp „provencale“
with tomato, wild herb salad with lemon vinaigrette and herb baguette ^{a) b) d) g) n)}

Estrel Burger *Estrel Burger*

„John Stone“ Irisches Roastbeef 25
 Minutensteak auf Brioche mit Wildkräutersalat, BBQ Sauce, Gewürzgurke
 und Rotweinzwiebeln, dazu servieren wir einen kleinen Cole Slaw Salat ^{a) c) g) i) j) l)}
„John Stone“ Irish Roastbeef
*Minute Steak on brioche bread with romaine lettuce, bbq sauce,
 pickles and glazed red wine onions, served with a small cole slaw salad* ^{a) c) g) i) j) l)}

Grünkohl-Hanfburger  22
 Veganer Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Hummus ^{a) i) k) l) n)}
 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) n)}
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

Irisches T-Bone Steak 62

Kräftig marmoriertes Steak mit Roastbeef, Filet am Knochen

Irish T-bone steak

Well marbled steak with striploin and filet on the bone

Fleischdegustation (für 2 Personen) 82

mit US Bavette, „John Stone“ Irisches Striploin und Nebraska Hüftsteak

Meat tasting for 2 people

with US Bavette, John Stone Irish Striploin und Nebraska rump steak

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Grillgemüse mit Spitzpaprika und Rosmarin Kartoffeln a) g) i) j) l)

Our meat dishes are served with herb butter, grilled vegetables and red bell pepper, and rosemary potatoes. a) g) i) j) l)

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)}

Karamelisierter Ziegenkäse

14

Mit Senfrüchten, Tonkabohnenpfeffer, Trauben und Walnüsse ^{g)j)h)}

Caramelized goat cheese,

With mustard fruits, tonka bean pepper, grapes and walnuts ^{g)j)h)}

Alle Preise in EUR.

All prices in EUR.

Stand 10/25

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.

Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 1a) Farbstoff E 102 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) 1b) Farbstoff E 122 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Coffeinhaltig (für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht zu empfehlen) 9) Chininhaltig 10) Süßungsmittel 11) Nitritpökelsalz 12) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) 13) Gewachst

Additives

1) Colourings 1a) Colouring E 102 may affect the activity and attention of children 1b) Colouring E 122 may affect the activity and attention of children 2) Preservatives 3) Antioxidants 4) Flavor enhancer 5) Sulfur Dioxide 6) Blackening Medium 7) Phosphate 8) Containing caffeine (not recommended for children and pregnant or lactating women) 9) Containing quinine 10) Sweeteners 11) Nitrite curing salt 12) contains a Phenylalanine source (sweetener aspartame) 13) Waxed

Allergie und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe

a) enthält Gluten, b) Krebstier, c) Ei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch einschl. Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid/Sulfit, m) Lupinen, n) Weichtiere

Allergy and intolerance causing substances

a) contains gluten, b) crustacean, c) egg, d) fish, e) peanuts, f) soy, g) milk incl. lactose, h) nuts, i) celery, j) mustard k) sesame seeds, l) sulfur dioxide/sulfite, m) lupins, n) molluscs

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Gluten, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfit, Lupine, Weichtier und alle daraus hergestellten Erzeugnisse.

Traces of the following allergens cannot be excluded: Gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sulfur dioxide, sulfites, lupine, mollusk and all products made from them.