

GRILL

Unser Menü des Monats

Our menu of the month

Rind | Kapern | Feldsalat

Rindertatar (60g) von der US-Hüfte mit Kräutercreme, frittierten Kapern und Feldsalat a) b) c) g)

l)

Beef | capers | lambs lettuce

Beef tatar (60g) wit herb cream, fried capers and lamb's lettuce a) b) c) g) l)

Kalb | Hokkaido | wilder Brokkoli | Portwein

Hüftsteak vom Linumer Weidekalb, Portweinjus, wildem Brokkoli und Kartoffel-Kürbispüree

a) b) c) g) l)

Calf | hokkaido | wild broccoli | port wine

Grilled Steak from the calf with port wine jus, wild broccoli and mashed potato and pumpkin

a) b) c) g) l)

Pinoli | Kirsche | Vanille

Pinientarte mit Kirschsorbet und Vanille-Espuma a) c) g) h)

Pinoli | Kirsche | Vanilla

Pinenut tarte with cherry sorbetand vanilla espuma a) c) g) h)

49 €

Alle Preise in Euro

All prices in euros

GRILL

VORSPEISEN | STARTERS

Tatar vom Rind 60g 15
Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot a) g) d)
Beef Tatar 60g
Herb crème, lamb`s lettuce and roasted bread a) g) d)

Bunter Tomatensalat mit Burrata 18
Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung,
rote Zwiebeln und Basilikum g) j) l)
Tomato salad with buffalo mozzarella
Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese,
red onions and basil g) j) l)

Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ 18
mit Zitrone, Kapern und Petersilie 1) a) c) d) g) j) l) n)
Grilled pulpo "Grenoble style"
with lemon, capers and parsley 1) a) c) d) g) j) l) n)

Hausgemachtes Grillgemüse aus Brandenburg 13
Humus und Falafelbällchen a) i) k) z)
Homemade grilled vegetables from Brandenburg
Hummus and falafel-balls a) i) k) z)

Wahlweise mit:
Optionally with:

Sautierte Pilze 5	Sautierte Hähnchenstreifen 6	Marinierter Schafskäse g) 5
Sauteed mushrooms	Sauteed chickenstripes	Marinated feta cheese g)

Vorspeisenvariation
Tatar vom Rind 60g / Bunter Tomatensalat mit Burrata / Hausgemachtes Grillgemüse
Variation of our starters
Tomato salad with buffalo mozzarella / Beef Tatar 60g / Homemade grilled vegetables

43

SUPPE | SOUP

Hummersuppe 12
Garnelen und Gemüse-Julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)
Lobster soup
Shrimps and vegetable julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)

Beeftea 10
Kräftige Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und gebratenen Pilzen e) i)
Beef consommé with root vegetables and fried mushrooms e) 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

GRILL

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSE

Coq au Vin Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotweinjus, Perlzwiebeln, Speck und Champignons, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelpüree a) g) i) l) 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) l) 11)	22
Schweinefilet „Butterfly“ Zartes, gegrilltes Steak vom Fläminger Duroc Schwein mit Calvados-Senf Jus, Apfel Chutney und Hokkaido Kürbis g) i) j) l) 13) Tender, grilled steak from Fläminger Duroc pork with Calvados mustard jus, apple chutney and Hokkaido pumpkin Pork tenderloin g) i) j) l) 13)	28
Gyros „Estrel“ 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)	18

FISCH | FISH

Schottische Lachs-Tranche Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln a) d) g) Fried scottish salmon slice tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes a) d) g)	27
Filet vom Zander Rotes Zwiebelkonfit, grünen Berglinsen und Rosmarinkartoffeln a) d) g) i) l) 3) Pike perch fillet With red onion confit, green lentils, and rosemary potatoes a) d) g) i) l) 3)	27

ESTREL BURGER | ESTREL BURGER

Cheeseburger Rindfleisch Burger mit Cheddar, Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup a) c) g) i) j) l) cheeseburger Beef burger with cheddar, onions, pickled cucumbers and ketchup a) c) g) i) j) l)	19
Grünkohl-Hanfburger veganer Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Humus a) i) k) l) 1) Kale Hempburger vegan burger with marinated onions, mushrooms, pickled cucumbers and humus a) i) k) l) 1)	17

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

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.

GRILL



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 35
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

**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 35
Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak aus der Rinder-Flanke
U.S. Nebraska Flank Steak 220g
Well marbled and succulent cut from the flank

„U.S. Nebraska“ Hüftsteak 250g 38
Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung
U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g
Finely marbled and tender cut from the rump

Schweinekotelett vom Havelländer Apfelschwein 27
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, Pommes frites a) g) i) j) l)
Our meat dishes are served with herb butter, green beans and french fries. 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.

GRILL

DESSERTS | DESSERTS

Crème Brûlée Mit Himbeersorbet a) c) g) h) Crème Brûlée With raspberry sorbet a) c) g) h)	9
Schokoladenkuchen Vanille-Rahmeis a) c) g) h) Chocolate cake Vanilla ice cream a) c) g) h)	9
Bio Apfel-Tarte mit Zimt und Crème fraîche a) c) g) h) l) 3) Organic apple tart with cinnamon and Crème fraîche a) c) g) h) l) 3) (kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten / may contain traces of soy and nuts)	9

Alle Preise in Euro.
All prices in euros

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.

GRILL

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.