

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Tapas Variation</b> Pimientos de Padrón Honig-Hähnchen mit Pinienkernen Pflaume und Dattel im Speckmantel <sup>12)</sup> marinierte Oliven Tomaten-Orangensalat mit Basilikumeis gebratene Blutwurst mit Zwiebelmarmelade, Brioche und Nüssen <sup>14)7)</sup> Gebackene Garnele mit Guacamole <sup>5)</sup> Tapas variation Pimientos de Padrón Honey chicken with pine nuts Bacon wrapped plum and date <sup>12)</sup> Marinated olives Tomato orange salad with basil ice cream Fried black pudding with onion jam, brioche and nuts <sup>14)7)</sup> Baked shrimp served with guacamole <sup>5)</sup>	16
<b>Marinierter roher Lachs mit Maracuja</b> Süßkartoffel-Chip, Traubenkernöl und Piment d'Espelette <sup>1)</sup> Marinated raw salmon with passion fruit with sweet potato, grape seed oil and Piment d'Espelette pepper <sup>1)</sup>	16
<b>Argentinische Rotgarnelen</b> mit Safran-Joghurt, Avocado und Mango Argentine red shrimp with saffron yoghurt, avocado and mango	17
<b>Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“</b> mit Zitrone, Kapern und Petersilie <sup>1)</sup> Grilled pulpo "Grenobler style" with lemon, capers and parsley <sup>1)</sup>	18
<b>Tatar vom Rind "klassisch"</b> mit Uckermärker Bauernbrot-Chip Beef tartar "classic" with farmhouse bread chip	18

## SALATE | SALADS

<b>Römersalat mit Roquefort-Krumen</b> mit Kirschtomaten, Croutons und gegrilltem Speck <sup>12)</sup> Romaine salad with Roquefort croutons cherry tomatoes, croutons and grilled bacon <sup>12)</sup>	14
<b>Bunter Tomatensalat mit Burrata</b> aus gelben und roten Tomaten mit Burrata, italienischem Frischkäse mit cremiger Füllung, roten Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with Burrata Yellow and red tomatoes served with Italian cream cheese, red onions and basil	16
<b>Geräucherte Entenbrust</b> <sup>12)</sup> mit Süßkartoffel, Salat und Zitronenöl Smoked duck breast <sup>12)</sup> with sweet potato, salad and lemon oil	16

## FISCH | FISH

Wir servieren zu jedem Fischgericht Tomaten-Kräuter-Vinaigrette <sup>10)</sup>, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Chopped Salad.  
Fish dishes are served with tomato herb vinaigrette <sup>10)</sup>, grilled vegetables, rosemary potatoes and a chopped salad.

**Lachssteak** 24  
Salmon steak

**Seeteufel** 28  
Monkfish

## GRILL À LA CARTE

### ESTREL BURGER MIT GEGRILLTER BRIOCHE | ESTREL BURGERS WITH GRILLED BRIOCHE BUN

**Rindfleisch Burger** 16  
mit Speck-Zwiebel-Whiskey-Chutney <sup>12)</sup>, Tomate, Römersalat und Cheddar-Käse <sup>1)</sup>  
Beef Burger  
with bacon onion whiskey chutney <sup>12)</sup>, tomato,  
romaine lettuce and cheddar cheese <sup>1)</sup>

**U.S. Roastbeef** 18  
Minutensteak, Spiegelei, Römersalat und Zwiebelmarmelade <sup>5)</sup>  
U.S. Roast Beef  
Minute steak, fried egg, romaine lettuce and onion jam <sup>5)</sup>

## FLEISCH | MEAT

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Chopped Salad.

Our meat dishes are served with herb butter, grilled vegetables, rosemary potatoes and chopped salad.

### UNSERE STEAKS UND CUTS | OUR STEAKS AND CUTS

<b>U.S. Nebraska Bavette 220g</b> Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak U.S. Nebraska Flank Steak 220g Well marbled and succulent cut from the flank	24
<b>U.S. Nebraska Hüftsteak 250g</b> Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung U.S. Nebraska Sirloin Steak 250g Finely marbled and tender cut from the rump	26
<b>U.S. Nebraska Striploin 250g</b> Roastbeef aus dem Rinderrücken mit ausgeprägter Marmorierung, charakteristischem Fettrand, der beim Braten leckere Röstaromen entwickelt U.S. Nebraska Rump Steak 250g Finely marbled and flavorful cut	32
<b>U.S. Nebraska Rib-Eye 300g</b> Stark marmoriertes Fleisch aus dem vorderen Teil des Rinderrückens mit markantem Fettkern im Inneren des Steaks, besonders saftig und geschmackvoll U.S. Nebraska Rib Eye 300g Richly marbled and succulent rib eye cut with a small eye of fat	36
<b>U.S. Nebraska Tenderloin 200g</b> Zartestes Filet vom Rind, sehr fettarm U.S. Nebraska Tenderloin 200g The choicest cut of tenderloin - a finely marbled, lean cut of beef	45
<b>Ibérico Schweinekarree</b> Nussiger und aromatischer Geschmack Ibérico Pork Loin Nutty and aromatic flavour	22
<b>Vom Holzbrett ab 2 Personen:</b> <b>Beef Ribs mit smoked BBQ-Sauce</b> Served on a wooden carving block for 2 or more persons: Beef Ribs with smoked BBQ sauce	pro Person / per person 24

Wir legen größten Wert auf höchste Qualität sowie Frische und verwenden nur ausgewählte und hochwertige Fleischprodukte vom Premium-Fleischanbieter „Albers“ die erste Adresse, wenn es um auserlesene Fleischsorten geht.

We value high quality and freshness, so we only use select high quality meat products delivered by the premium meat supplier “Albers” – the top address for exquisite types of meat.

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite.  
Notes on the list of additives can be found on the last page.

## SAUCEN & BEILAGEN | SAUCES & SIDES

### SAUCEN | SAUCES

<b>Rosmarinjus</b>	3
Rosemary jus	
<b>Kräuterbutter</b>	3
Herb butter	
<b>Kalte Steaksauce</b>	3
Cold steak sauce	
<b>Pfeffer-Schmand</b>	3
Peppered sour cream	

### BEILAGEN | SIDE DISHES

<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	5
Sweet potato fries	
<b>Potato Dippers mit Piment d'Espelette <sup>1)</sup></b>	5
Potato dippers with Espelette pepper <sup>1)</sup>	
<b>Kartoffelgratin</b>	5
Gratin potatoes	
<b>Schmorzwiebeln</b>	5
braised onions	
<b>Grüne Bohnen</b>	5
Green beans	
<b>Blattspinat</b>	5
Leaf spinach	
<b>Vichy Karotten</b>	5
Vichy carrots	

Dieser Aufpreis gilt nur bei zusätzlicher Bestellung.  
Extra charge for additional side dishes.

## DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE

<b>Macaron mit Himbeer-Mascarponecrème und Sorbet</b> Macaron with raspberry mascarpone cream and sorbet	9
<b>Neukölln Cheese Cake “Brûlée“</b> Neukölln cheese cake “brûlée“	9
<b>Schokoladen-Brownie</b> mit gesalzenen Erdnüssen und Toffee-Karamell Chocolate brownie with salted peanuts and toffee caramel	9
<b>Exotische Früchte auf Champagnerschaum<sup>5)</sup> mit Rahmeis</b> Fresh exotic fruits served on champagne foam <sup>5)</sup> with ice cream	9
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Früchtebrot und kandierten Feigensenf-Früchten Gratinated goat's cheese with fruit bread and candied fig mustard fruits	9

Alle Preise in Euro. All prices in euros.

### Genuss trotz Allergie!

Indem wir unsere Speisen kennzeichnen, schützen wir Sie vor möglichen Unverträglichkeiten.

Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Culinary enjoyment despite allergies! To prevent any possible food intolerances, we have labelled our dishes.

Should you have any questions about potential allergens please do not hesitate to ask our service staff.

<sup>1)</sup>mit Farbstoff <sup>2)</sup>mit Konservierungsstoff <sup>3)</sup>Antioxidationsmittel <sup>4)</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5)</sup>mit Schwefeldioxid <sup>6)</sup>mit Schwärzungsmittel <sup>7)</sup>mit Phosphat <sup>8)</sup>Koffeinhaltig <sup>9)</sup>Chininhaltig <sup>10)</sup>mit Süßungsmittel <sup>11)</sup>mit Taurin <sup>12)</sup>mit Nitritpökelsalz <sup>13)</sup>Formvorderschinken <sup>14)</sup>Phenylalaninquelle <sup>15)</sup>Gewachst

<sup>1)</sup>Food dye <sup>2)</sup>Preservative <sup>3)</sup>Antioxidant <sup>4)</sup>Flavour enhancer <sup>5)</sup>Sulphur dioxide <sup>6)</sup>Blackening <sup>7)</sup>Phosphate

<sup>8)</sup>Caffeine <sup>9)</sup>Quinine <sup>10)</sup>Sweetener <sup>11)</sup>Taurine <sup>12)</sup>Nitrite curing salt <sup>13)</sup>Ham <sup>14)</sup>Source of phenylalanine <sup>15)</sup>Waxed