



<b>Vorspeisen</b>	Linsensuppe mit kross gebratener Chorizo	5,50 €
<b>Starters</b>	Lentil soup with crispy chorizo	
	Zucchini cremesuppe, abgeschmeckt mit Birne und Gorgonzola	5,50 €
	Zucchini cream soup with pear and gorgonzola	
<b>Salat</b>	Kleiner gemischter Salat von Babyblattsalaten mit Croûtons und Balsamico-Dressing	5,00 €
<b>Salad</b>	Small bowl of mixed babyleaf salad with croûtons and balsamic dressing	
	Bruschetta an Knoblauchöl getoastet mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	6,90 €
	Bruschetta toasted with garlic oil and topped with parma ham, rocket lettuce and parmesan	
	Babyblattsalate mit pochierten Garnelen, Cocktaildip und Balsamico-Dressing	13,50 €
	Babyleaf salad with poached prawns, cocktail dip and balsamic dressing	
<b>Sandwiches</b>	Panini-Sandwich mit Hähnchenbrust, Tomate, Gurke und Käse serviert mit Kartoffelspalten und Sourcream	12,00 €
	Panini-Sandwich with grilled chicken breast, tomato, cucumber and cheese served with potato wedges and sour cream	
	Vitello Tonnato – Sandwich mit frischem Rucola und Parmesan serviert mit Kartoffelspalten und Sourcream	12,00 €
	Vitello Tonnato – Sandwich with fresh rocket lettuce and parmesan served with potato wedges and sour cream	
<b>Pasta</b>	Spaghetti mit Macadamia-Pesto	11,90 €
	Spaghetti with macadamia pesto	
	Tagliatelle mit Riesengarnelen, krossen Rucola und rosa Pfeffer in leichter Weißweinsauce	16,90 €
	Tagliatelle with king prawns, crispy rocket lettuce and pink pepper in a light white wine sauce	
<b>Fisch</b>	Lachsfilet gebraten auf süß-saurem Paprikaragout mit Kapern, Oliven und Thymiankartoffeln	19,50 €
<b>Fish</b>	Grilled salmon fillet on sweet-and-sour bell pepper ragout with capers, olives and thyme potatoes	
<b>Fleisch</b>	Hähnchenbrustfilet mit Oliven-Schafskäse-Gratin auf buntem Kartoffelgemüse	14,50 €
<b>Meat</b>	Grilled chicken breast with olive - feta cheese – gratin on mixed vegetables with potatoes	
	Australisches Kängurufilet an Calvadosauce mit Apfelwürfeln, Thymiankartoffeln und Brokkoligemüse	19,50 €
	Australian kangaroo fillet on calvados sauce with diced apple, thyme potatoes and broccoli	
	Flammierte Lammkoteletts mit frischen grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Minz-Gelee	23,50 €
	Lamb chops with fresh green beans, rosemary potatoes and mint jelly	
	Argentinisches Rinderfilet an einer feinen Sauce aus Champignons und roten Zwiebeln mit Thymiankartoffeln und Brokkoligemüse	24,50 €
	Argentinean beef tenderloin on a delicate sauce of mushrooms and red onions with thyme potatoes and broccoli	
<b>Typisch Berlin</b>	Berliner Currywurst mit Pommes Frites	6,50 €
<b>Typical Berlin</b>	Berliner Currywurst with French fries	
<b>Adina Spezialitäten</b>	Aussie Burger mit Speck, Käse, Spiegelei und Rote Bete, serviert mit Kartoffelspalten	13,50 €
<b>Adina Specialities</b>	Aussie Burger with bacon, cheese, fried egg and beetroot, served with potato wedges	
	Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	16,50 €
	Wiener Schnitzel with pan-fried potatoes and cucumber salad	
<b>Nachspeisen</b>	Schokoladentarte mit Bourbon-Vanilleeis an Himbeer-Coulis mit tasmanischem Bergpfeffer	7,00 €
<b>Desserts</b>	Chocolate tarte with Bourbon vanilla ice cream on a raspberry coulis with Tasmanian mountain pepper	
	Aprikosenparfait mit weißen Grand Marnier Trüffeln	7,00 €
	Apricot parfait with white Grand Marnier truffles	

Frühstück: Montag– Freitag 6.30–10.30 Uhr · Samstag & Sonntag 7.30–11.30 Uhr | Abendessen: Montag– Sonntag 17.00–22.30 Uhr  
 Breakfast: Monday– Friday 6.30–10.30 hrs · Saturday & Sunday 7.30–11.30 hrs | Dinner: Monday– Sunday 17.00–22.30 hrs  
 Etagezuschlag | Room Service Surcharge 4,50 €