

<b>Vorspeisen   Suppen</b> <b>Starters   Soup</b>	Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und gerösteten Sonnenblumenkernen Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted sunflower seeds	5,50 €
	Knoblauchsüppchen mit Blattspinat und Croûtons Garlic soup with leaf spinach and croûtons	5,50 €
	Bruschetta an Knoblauchöl getoastet mit Serranoschinken Bruchetta toasted with garlic oil and topped with serrano ham	6,90 €
	Kleiner warmer Ziegenkäse mit karamelierten Walnüssen und Feldsalat Small grilled goats cheese with caramelized walnuts and field salad	10,50 €
	Kalbscarpaccio mit Rucola und Edelpilzkäse Veal carpaccio with rocket lettuce and blue cheese	10,90 €
	<b>Pasta</b>	Mit Ricotta gefüllte Pastataschen in Orangen-Chilisauce serviert mit hausgemachten getrockneten Tomaten und Rucola Pasta pockets filled with ricotta cheese served with orange-chili sauce, homemade dried tomatoes and rocket lettuce
	Linguini mit Großgarnelen in Weissweinsauce mit Schnitt-Knoblauch und Mangold Linguini with king prawns in white wine sauce with garlic chives and Swiss chard	17,50 €
<b>Fisch</b> <b>Fish</b>	Mahi Mahi Filet in Zitronen-Minz-Sauce mit Salicornes (knackiges Seegras) und Süsskartoffelpüree Mahi Mahi fillet with lemon-mint sauce served with salicornes (crunchy seaweed) and mashed sweet potatoes	15,50 €
<b>Fleisch</b> <b>Meat</b>	Gebratene Maishähnchenbrust in Estragonsauce, Zucchini Gemüse und Polenta Grilled corn fed chicken breast with tarragon sauce, zucchini and polenta	15,50 €
	Kängurufilet an Australischer Rotwein-Honigsauce mit Tomaten-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln Kangaroo fillet on Australian red wine-honey sauce with tomato-zucchini vegetables and rosemary potatoes	19,50 €
	Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Haselnusskruste serviert mit grünen Bohnen, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und kleinem Salat Grilled Argentinean beef tenderloin in a hazelnut crust served with green beans, baked potato with sour cream and salad bouquet	26,50 €
<b>Typisch Berlin</b> <b>Typical Berlin</b>	Berliner Currywurst mit Pommes Frites Berliner Currywurst with French fries	6,50 €
<b>Adina Spezialitäten</b> <b>Adina Specialities</b>	Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Wiener Schnitzel with pan-fried potatoes and cucumber salad	16,50 €
	Aussie-Burger mit Speck, Käse, Spiegelei, Rote Bete, serviert mit Kartoffelspalten Aussie-Burger with bacon, cheese, fried egg, beetroot, served with potato wedges	13,00 €
<b>Nachspeise</b> <b>Dessert</b>	Hausgemachte Birnentarte mit Bourbon-Vanilleeis Homemade pear tarte with bourbon-vanilla ice cream	6,50 €
	Warmer Schokoladenfondant mit Sauerkirsch-Sorbet, Pistazien und Minze Warm chocolate fondant with cherry sorbet, pistachio and fresh mint	6,50 €
	Biokäseauswahl mit frischen Feigen Choice of organic cheeses with fresh figs	8,50 €