

Menü

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

Aperos

Hering
Aal, Dill

Saibling
Kalbskopf, Kapern, Apfel

Zander
Zitronenthymian, Kräuterseitlinge, Lauch

Broiler
Pommes, Passe Pierre, Eigelb

Spanferkel
Feige, Zwiebel

Short Rib „Sonnenallee“
Linsen, Spinat, Joghurt, Aubergine

Rooibos
gebrannte weiße Schokolade, Passionsfrucht

Petit Fours

7 Gänge // 129,-

jeder weitere Gang 18,-

Wasser einmalig 6,- p.P.

Menü

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

Aperos

Kohlrabi
Sauerrahm, Dill

Risotto „Dreierlei“
Frühlingslauch, Parmesan, Puffreis

Pilz
Zwiebel, Feige

Chicorée
Haselnuss, Polenta

Blumenkohl
Ei, Hollandaise

Aubergine „Sonnenallee“
Linsen, Spinat, Joghurt

Sellerie
Fichte, Pinienkerne, Apfel

Petit Fours

7 Gänge // 129,-

jeder weitere Gang 18,-

Wasser einmalig 6,- p.P.

Menü

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

finger food

hering
eel, dill

char
calf's head, capers, apple

pike perch
lemon thyme, king oyster mushroom, leek

chicken
chips, seaweed, egg yolk

pigling
fig, onion

short rib „Sonnallee“
lentils, spinach, yogurt, eggplant

rooibos
caramelized white chocolate, maracuya

petit fours

7 courses // 129,-

additional course 18,-

water flat 6,- p.P.

Menü

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

finger food

kohlrabi
sour cream, dill

risotto „in three ways“
spring onion, parmesan, puffed rice

mushroom
onion, fig

chicory
hazelnut, polenta

cauliflower
egg, hollandaise

eggplant „Sonnallee“
lentils, spinach, yogurt

celery
spruce, pine nuts, apple

petit Fours

7 courses // 129,-

additional course 18,-

water flat 6,- p.P.