

SPARGELKARTE

Wir servieren ausschließlich frischen Spargel aus der Beelitzer Region mit Drillingen und wahlweise mit Sauce Hollandaise oder klarer Butter.

Spargelcremesuppe

A,G,L,M,O

5,90 €

BEELITZER SPARGEL

mit Drillingen

C,G,L,M

17,50 €

mit rohem oder gekochten Schinken
von der Hausfleischerei Pirsch



21,50 €

mit Schnitzel Wiener Art

A,C,G

22,50 €

mit gebratener Hühnerbrust

23,90 €

mit gebratenem US-Hüftsteak

28,90 €

BERLINER LUFT IM GLAS

Vanille-Schaumcreme mit fruchtiger Himbeersoße

C

7,90 €



Wir verarbeiten
zur Zeit nur kleine
Frühkartoffeln
mit Schale



WILLIAMS
BIRNEN LIKÖR

2 CL

3,00 €



KIRSCHLIKÖR
IM SCHOKOBECHER

2 CL

3,90 €



TOPINAMBUR

2 CL

3,50 €



APPLE CIDER

0,33 L

4,50 €

DAS ISST BERLIN

Das neue Kochbuch mit
Rezepten aus der Dicken Wirtin
und Destille Kreuzberg

39,00 €





We process
only small
new potatoes
with skin



**WILLIAMS
PEAR LIQUEUR**

2 CL
3,00 €



**CHERRY LIQUEUR
IN A CHOCOLATE MUG**

2 CL
3,90 €



**JERUSALEM
ARTICHOKE**

2 CL
3,50 €



APPLE CIDER

0,33 L
4,50 €

ASPARAGUS MENU

We serve only fresh asparagus
from the **Beelitz region** with new potatoes and
with a choice of Hollandaise sauce or clear butter.

Cream of asparagus soup

A,G,L,M,O
5,90 €

BEEELITZER ASPARAGUS

with new potatoes

C,G,L,M
17,50 €

with raw or cooked ham
from the Butcher's Pirsch

21,50 €



with Schnitzel Viennese style

A,C,G
22,50 €

with fried chicken breast

23,90 €

with fried US rump steak

28,90 €

BERLIN AIR IN A GLASS



Vanilla mousse with fruity raspberry sauce

C
7,90 €

DAS ISST BERLIN

The new cookbook with
recipes from the Dicken Wirtin
and Destille Kreuzberg

39,00 €

