

# Probiermahl

## Über die Neugierde

Mal ehrlich – warum müssen wir uns im Restaurant eigentlich immer für ein Gericht entscheiden?

Wie kommt es, dass wir oft feststellen etwas anderes hätte uns auch – vielleicht sogar besser – geschmeckt? Und warum probieren wir so gerne von anderen Tellern? Trauen wir unserer Neugierde, wenn dann gleich eine große Portion auf den Tisch kommt?

Bei uns im „ProbierMahl“ ist alles anders:

Ist der Hunger klein oder groß? Seid Ihr in Eile oder entspannt Ihr Euch bei einem ausgiebigen Dinner mit Freunden?

Vielleicht möchtet Ihr ja auch Speisen und Gerichte probieren, die Ihr noch nie bestellt habt?

Genuss pur! Wie es Euch gefällt.

# Probiermahl

Tapas...wähle 3 oder 6

3er 9,00 € oder 6er 15,00 €

Ziegenkäse mit Erdbeergelee<sub>4</sub>

Apfel-Fenchelsalat mit Granatapfel und Zitronen-  
vinaigrette<sub>4</sub>

Cherrytomaten- Minimozzarella- Salat mit Basilikumpesto<sub>4</sub>

Veganes Bärlauchrisotto mit getrockneten Tomaten,  
Kräuterseitlingen und Frühlingslauch<sub>5</sub>

Gebratener Spargel mit Kirschtomaten an Rucola und  
Zitronendressing<sub>4,6</sub>

Gebratene Riesengarnele an Bärlauchbutter<sub>4,8</sub>

Pulled Pork vom Eisbein mit Erbsendressing und Bacon<sub>5,7,9</sub>

Quiche gefüllt mit Spargel, Spinat, getrockneten Tomaten und  
Kartoffeln<sub>1,4</sub>

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Wasabi und Dill<sub>4</sub>

Spargelcrèmesüppchen mit Spargeleinlage<sub>4</sub>

Ziegenfrischkäse mit Quinoa und Zucchini an hausgemachtem  
Bierbrot<sub>4,6</sub>

Bohnenmus mit gebackener Chorizo<sub>2,4,6,6</sub>

Saisonal...

**Spargelcrèmesüppchen**

mit Spargeleinlage<sub>4</sub>

6,00 €

**Gemischter Blattsalat**

mit Parmesan und Balsamico<sub>4,11</sub>

klein 6,00 € groß 9,50 €

**den Blattsalat gibt es wahlweise mit**

**Hähnchenbruststreifen**

klein 8,50 € groß 13,50 €

**Rinderstreifen**

klein 9,50 € groß 14,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse**

an Birnenkompott mit Baby Leaf Salat und Zitronenvinaigrette<sub>4</sub>

klein 8,50 € groß 14,00 €

**Spargel- Salat**

Gebratener Spargel mit Kirschtomaten an Rucola und Zitronendressing<sub>4,7</sub>

klein 7,20 € groß 12,00 €

**Veganes Bärlauchrisotto**

mit getrockneten Tomaten, Kräuterseitlingen und Frühlingslauch<sub>5</sub>

klein 8,50 € groß 14,50 €

Saisonal...

**Spargelpasta**

serviert mit Rucola und Radieschen im Spargelkräutersud<sub>1,4,5,6</sub>

klein 8,50 € groß 14,50 €

**Gebratener Zander**

auf sautiertem Blattspinat mit in Butter geschwenkten Kartoffel-Drillingen und frischen Kräutern<sub>4,5,6,8</sub>

klein 9,00 € groß 16,50 €

**Schweinefilet Saltimbocca Art**

serviert mit gegrilltem grünen Spargel auf Süßkartoffelpüree<sub>4,5</sub>

klein 9,00 € groß 16,50 €

**Beelitzer Spargel**

serviert mit Kartoffel-Drillingen

wahlweise mit zerlassener Butter<sub>4</sub> oder Sauce Hollandaise<sub>1,4</sub>

200 gr. Beelitzer Spargel

400 gr. Beelitzer Spargel

klein pur

8,50 €

groß 14,50 €

klein mit Rosmarinschinken<sub>1,1</sub> 10,50 €

groß 18,50 €

klein mit Zander<sub>8</sub> 11,50 €

groß 19,50 €

klein mit Kalbsrückensteak 13,00 €

groß 21,50 €

## Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

### Plain Burger

Rinderhackfleisch, Cocktailmayonnaise, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel und Eisbergsalat<sub>1,2,4,6,7,9,11</sub>

10,50 €

### Bacon Cheese Burger

Rinderhackfleisch, Bacon, Cheddar Käse, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Eisbergsalat und Cocktailmayonnaise<sub>1,2,4,6,7,9,11</sub>

12,00 €

### The Macho Nacho Burger

Rinderhackfleisch, Nachos, Cheddar Käse, Emmentaler Käse, Jalapenos, Tomate, Eisbergsalat und Guacamole<sub>1,2,4,6,7,9,11</sub>

12,00 €

## Burger...

Alle Burger werden mit Pommes und Cole Slaw serviert.

### The Big Ben Burger

Rinderhackfleisch, Blue Cheese, Bacon, Baby Spinat Salat und Balsamico-Mayonnaise<sub>1,2,4,6,7,9,11</sub>

12,00 €

### Pulled Pork Burger

Gezupftes Fleisch vom Eisbein, Weißkohlsalat, Gewürzgurke, rote Zwiebeln und Erbsenmayonnaise<sub>1,2,4,5,6,7,9,11</sub>

12,00 €

### Ziegenpeter

Ziegenkäse mit geröstetem Sesam, Kopfsalat, Preiselbeermarmelade, roten Zwiebeln und Tomaten<sub>1,2,4,6,7,9,11</sub>

12,00 €

## Dessert...

<b>Rhabarber- Crumble</b> mit frischen Erdbeeren <sub>4,6</sub>	5,50 €
<b>Eierlikör Panna Cotta</b> mit Bananen- Limoneneis <sub>1,4</sub>	5,50 €
<b>Schokoladentarte</b> mit frischen Erdbeeren <sub>1,4,6</sub>	6,50 €
<b>ProbierMahl Dessertvariation</b> <sub>1,4,6</sub>	8,50 €

### Allergene

Die Kennziffern beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit.  
Bitte beachten Sie, dass eventuell einige Gerichte mit angemachtem Salatbouquet serviert werden und dadurch Senf und Schwefeldioxid (Balsamico) enthalten.  
Geben Sie uns Bescheid, wenn wir darauf verzichten sollen, danke!

- 1 Ei
- 2 Sesam
- 3 Soja
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Getreide
- 7 Senf
- 8 Fisch
- 9 Nüsse und Schalenfrüchte
- 10 Krebstiere
- 11 Schwefeldioxid
- 12 Lupine
- 13 Weichtiere
- 14 Erdnüsse

## Probiermahl

... unsere hausgemachten Limonaden!

<b>Zitronen- Mango Limonade</b> Hausgemachter Zitronen- Cordial, Mangomark, Sirup, Zitronenscheiben und Soda	4,50 €
<b>Grapefruit- Basilikum Limonade</b> Hausgemachter Grapefruit- Cordial, frische Grapefruit, Basilikum, Sirup und Soda	4,50 €
<b>Waldbeer- Minz Limonade</b> Hausgemachter Waldbeeren- Cordial, frische Minze, Sirup und Soda	4,50 €

... unsere Mai Cocktails!

<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniel's, Triple Sec, frische Zitrone und Limette, Zitronenlimo	8,00 €
<b>Our Gin Tai</b> Gordon's Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup und Maracujanektar	8,50 €
<b>Pine in the Bas</b> Smirnoff Vodka, Sambuca, Limettensaft, Ananassaft, Basilikum und hausgemachter Orgeat,	8,50 €