

BIER BEER

Radeberger Pilsner	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier/ black beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Hefeweißbier/ wheat beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Clausthaler alkoholfrei/ non-alcoholic	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €

ALCOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

L'eau Sans Souci naturell/ medium	0,75 l	8,00 €
San Pellegrino	0,75 l	8,00 €
Acqua Panna	0,75 l	8,00 €
Schweppes		
Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ^{1, 10}	0,2 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola light ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Sprite ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Granini Apfelsaftschorle	0,2 l	3,30 €
Orangen-, Apfel & Tomatensaft	0,2 l	3,30 €

ZUSATZSTOFFE/ ADDITIVES:

1-mit Farbstoff	1- with food colour(s)
2-mit Konservierungsstoffen	2-with preservative(s)
3-mit Antioxidationsmittel	3-with anti oxidation agent(s)
4-mit Geschmacksverstärker	4-with flavour enhancer
5-mit Schwefeldioxid	5-with sulphur dioxide
6-mit Schwärzungsmittel,	6-with darkening agents
7-mit Phosphat	7-with phosphate
8-mit Milcheiweiß	8-with lactose
9-koffeinhaltig	9-contains coffee
10-chininhaltig	10-contains chitin
11-mit Süßungsmittel	11-with sweetener contains Aspartame
12-enthält eine Phenylalaninquelle	12-contains a source of phenylalanine
13-mit Taurin	13-with taurine

ALLERGENE/ ALLERGENS:

A-Gluten	A-Gluten
B-Krebstiere	B-Crustaceans
C-Eier	C-Eggs
D-Fisch	D-Fish
E-Erdnuss	E-Peanuts
F-Soja	F-Soj
G-Milch oder Laktose	G-Milk or Lactose
H-Schalenfrüchte	H-edible nuts
L-Sellerie	L- Celery
M-Senf	M-Mustard
N-Sesam	N-Sesame
O-Sulfite	O-Sulphites
P-Lupine	P-Lupine
R-Weichtiere	R-Molluscs



KREATIV/ CREATIVE
INNOVATIV/ INNOVATIVE
MODERN/ MODERN

CHEF DE CUISINE THOMAS ADAM
RESTAURANT CANALETTO TEAM

KOMPOSITIONEN NACH
THOMAS ADAM

VORSPEISEN STARTERS

Geräucherte Jakobsmuschel mit Fenchelcreme, Gurke
und Gin-Tonic- Minz-Sud^{B,D,G,1,3,5,8}
Smoked scallop with fennel-cream,
cucumber & Gin - Tonic - mint - brew^{B,D,G,1,3,5,8}
10,50 €

~~~

Rote Bete-Brot mit Walnüssen, Mohrrübe, Apfel  
und Chips vom Serrano Schinken<sup>A,H,5,7</sup>  
Red beet root bread with walnut, carrot, apple  
and chips of serrano ham<sup>A,H,5,7</sup>  
7,50 €

~~~

Tranchen von der Entenbrust auf Hokkaido mit Zucchini-Cubes,
Pinienkernen und Rucola - Öl^{H,5}
Slices of duck-breast on Hokkaido with zucchini - cubes,
pine nuts and rocket - oil^{H,5}
8,50 €

STIPPEN SOUPS

Suppe von gelber Rübe mit Chutney vom Granny Smith
und Schalotte unter einem Spinatschaum^{G,5,7,8}
Soup of yellow beet with granny smith chutney
and shallots under a spinach foam^{G,5,7,8}
7,50 €

~~~

Schwarzwurzelsuppe mit Buchenpilzen  
und roter Daikon Kresse<sup>G,5,8</sup>  
Black salsify soup with beech fungus  
and red daikon cress<sup>G,5,8</sup>  
7,50 €

~~~

Consommé von der Brandenburger Landente
mit Petite Boule vom Erdgemüse^{C,L,5}
Consommé of the Brandenburger duck
with Petite Boule from root vegetables^{C,L,5}
7,50 €

~~~

Interpretation von einer irischen Clam Chowder mit Miesmuscheln,  
Kabeljau und Lachs<sup>B,D,G,5,7,8</sup>  
Interpretation of an Irish Clam Chowder  
with mussels, codfish and salmon<sup>B,D,G,5,7,8</sup>  
9,50 €

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### Fleisch/ Meat

Frischlings - Rücken auf Maronenmousse  
mit Kräuterseitlingen, Karotte, jungem Lauch  
und Hefekloß<sup>A,C,G,H,5,8</sup>

Boar-Piglet - back on sweet chestnut mousse  
with king oyster mushroom, carrots, young leek  
and yeast dumplings<sup>A,C,G,H,5,8</sup>

23,50 €

### Geflügel / Poultry

Keule vom Maishähnchen mit Rotkohl-Ravioli auf Kürbisgemüse  
und Trockenpflaumengel<sup>A,C,G,8</sup>

Cornchicken with red cabbage - ravioli  
on pumpkin and dried plum gel<sup>A,C,G,8</sup>

21,50 €

### Fisch / Fish

Lachs mit Kartoffel gratiniert an geschmorten Schalotten  
und Fenchel mit Wermut-sauce<sup>C,D,G,8</sup>

Salmon gratinated with potato on stewed shallots  
and fennel with wormwood - sauce<sup>C,D,G,8</sup>

21,50 €

### Vegetarisch / Vegetarian

Dreierlei Blumenkohl mit Kartoffel, Spinat auf Möhrenmus  
und salzigem Popcorn<sup>5,7</sup>

Three kinds of cauliflower with potato, spinach  
on carrot stew and salty popcorn<sup>5,7</sup>

19,50 €

## DESSERT DESSERT

Mousse vom Bratapfel

Mit einer Variation von Lakritz, Spekulatius, Orangen und gebrannten  
Mandeln<sup>A,G,H,8</sup>

Mousse of baked apple

With a variation of licorice, speculoos, oranges and roasted almonds<sup>A,G,H,8</sup>

7,50 €

~~~

Pochierte Tamarillo mit Ingwer und Vanille dazu Tomateneis und geräucherte
Tomate^{C,1,5}

Poached Tamarillo with ginger and vanilla, tomato ice-cream and smoked
tomato^{1,5}

7,50 €

~~~

Gebackene Waffeln mit Banane, Kirschwolke auf Schokolade und  
Erdnuss<sup>A,C,G,1,8</sup>

Baked waffles with banana, cherry cream on chocolate and  
peanut<sup>A,C,G,1,8</sup>

7,50 €

~~~

Kalter Hund mit Orangen, Physalis an Zitrone und
Zuckerwatte^{A,G,1,5}

Hedgehog cake with orange, physalis on lemon and
cotton candy^{A,G,1,5}

7,50 €

BERNARDO BELLOTTO BERNARDO BELLOTTO

Tranchen von der Entenbrust auf Hokkaido mit Zucchini-Cubes,
Pinienkernen und Rucola-Öl
Slices of duck-breast on Hokkaido with zucchini - cubes, pine nuts
and rocket - oil

~~~

Suppe von gelber Rübe mit Chutney vom Granny Smith und Schalotte  
unter einem Spinatschaum  
Soup of yellow beet with granny smith chutney  
and shallots under a spinach foam

~~~

Lachs mit Kartoffel gratiniert an geschmorten Schalotten und
Fenchel mit Wermut-sauce
Salmon gratinated with potato on stewed shallots
and fennel with wormwood - sauce

ODER

Frischlings - Rücken auf Maronenmousse
mit Kräuterseitlingen, Karotte, jungem Lauch und Hefekloß
Boar-piglet - back on sweet chestnut mousse
with king oyster mushroom, carrots, young leek
and yeast dumplings

~~~

Mousse vom Bratapfel  
Mit einer Variation von Lakritz, Spekulatius, Orangen und  
gebrannten Mandeln  
Mousse of baked apple  
With a variation of licorice, speculoos, oranges and burnt almonds

Ihr Menü / Your menu:

42 €     in 3 Gängen /     in 3 courses  
50 €     in 4 Gängen /     in 4 courses

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

57 €     in 3 Gängen /     in 3 courses  
70 €     in 4 Gängen /     in 4 courses