

GRILL

Vorspeisen Starters

Tartar vom Rind 60 g 18

Kräutercreme, Feldsalat und Röstbrot a) g) d)

Beef tartare 60g

Herb crème, lamb 's lettuce and roasted bread a) g) d)

Bunter Tomatensalat mit Burrata 18

Gelbe und rote Tomaten, italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung,

Rote Zwiebeln und Basilikum g) j) l)

Tomato salad with buffalo mozzarella

Yellow and red tomatoes served with Italian creamy filled fresh cheese,

Red onions and basil g) j) l)

Gegrillter Pulpo „Grenobler Art“ 18

Mit Zitrone, Kapern und Petersilie 1) a) c) d) g) j) l) n)

Grilled pulpo "Grenoble style"

With lemon, capers and parsley 1) a) c) d) g) j) l) n)

Havelländer Grillgemüse 16

Mit Hummus und Falafelbällchen a) i) k) 2)

Grilled vegetables from local producers

With Hummus and falafel-balls a) i) k) 2)

Wahlweise mit:
Optionally with:

Sautierte Pilze 5 Sautierte Hähnchenstreifen 6 Mariniertter Schafskäse g) 5
Sautéed mushrooms Sautéed chickenstripes Marinated feta cheese g)

Vorspeisenvariation

Tatar vom Rind 60g | Bunter Tomatensalat mit Burrata | Grillgemüse mit Humus und Falafel 45

Variation of our starters

Tomato salad with buffalo mozzarella | Beef Tatar 60 g | Grilled vegetables with humus and falafel

Suppe Soup

Hummersuppe 14

Garnelen und Gemüse-Julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)

Lobster soup

Shrimps and vegetable julienne b) g) i) l) m) 1) 2) 5)

Waldpilzconsommé 12

mit Wurzelgemüse und Rindfleischstreifen c) i)

Clear mushroom consommé

with root vegetables and beef stripes c) i)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

GRILL

Hauptgänge Main Course

Coq au Vin

26

Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotweinjus, Perlzwiebeln, Speck und Champignons, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelpüree a) g) i) l) 11)

Coq au Vin

Marinated chicken legs in red wine jus, pearl onions, bacon and mushrooms, With vichy carrots and mashed potatoes a) g) i) l) 11)

Kalbsleber Berliner Art

28

Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelpüree a) g) i) l) 11)

Calf's Liver Berlin Style with caramelized, apple slices, baked onion rings And mashed potatoes g) i) j) l) 13)

Gyros „Estrel“

22

Frisch gegrillter Schweinkamm mit marinierten Zwiebeln, Krautsalat, Pitabrot Und Minzjoghurt mit Gurke und Knoblauch a) g) l)

Gyros "Estrel"

Freshly grilled pork neck with marinated onions, coleslaw, pita bread and Mint yoghurt with cucumber and garlic a) g) l)

Fisch Fish

Schottischer Lachs

30

Tomatenvinaigrette, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln a) d) g)

Scottish salmon

Tomato vinaigrette, leaf spinach and rosemary potatoes a) d) g)

Riesengarnelen

34

Mit Guacamole, Paprikachutney und Kräuterbaguette a) d) g) i) l) 3)

King Prawns

With guacamole, bellpepper chutney and herb baguette a) d) g) i) l) 3)

Estrel Burger Estrel Burger

Open Cheeseburger

22

Rindfleisch Burger mit Cheddar, Whiskeyzwiebel-Chutney,

Gewürzgurke und Ketchup a) c) g) i) j) l)

Dazu servieren wir Pommes frites und cole slaw.

Cheeseburger

Beef burger with cheddar, whiskeyonion-chuytney, pickled cucumbers and ketchup a) c) g) i) j) l)

Served with french fries and cole slaw

Grünkohl-Hanfburger

22

Veganer Burger mit marinierten Zwiebeln, Pilzen, Gewürzgurke und Hummus a) i) k) l) f)

Dazu servieren wir Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat

Kale Hempburger

Vegan burger with marinated onions, mushrooms, pickled cucumbers and hummus a) i) k) l) f)

Served with french fries and a small mixed salad

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

GRILL

Fleisch Meat



Unsere Steaks und Cuts *Our steaks and cuts*

Das Dry Aged Beef: Mildes Klima, satte Weiden bis zum Horizont – und dann vier Wochen ins Trockene! Für Bestes Dry Aged Beef: die John Stone Selektion.

*The Dry Aged Beef: Mild climate, lush pastures as far as the horizon - and then four weeks in the dry!
For the best Dry aged beef: the John Stone selection*

“John Stone” Irisches Striploin 250g

40

Roastbeef aus dem Rinderrücken mit leichter Marmorierung,
Charakteristischem Fettrand, der beim Braten leckere Röstaromen entwickelt

“John Stone” Irish Rump Steak 250 g

Finely marbled and flavorful cut

Wir verwenden ausschließlich hochwertiges U.S. Nebraska Fleisch in der Qualitätsstufe „Prime“.

We only use US Nebraska high quality Prime Beef

“U.S. Nebraska” Bavette 220 g

38

Flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Steak aus der Rinder-Flanke
U.S. Nebraska Flank Steak 220 g
Well marbled and succulent cut from the flank

„U.S. Nebraska“ Hüftsteak 250 g

38

Zartes Fleisch aus der Hüfte mit einer leichten Marmorierung
U.S. Nebraska Sirloin Steak 250 g
Finely marbled and tender cut from the rump

Schweinekotelett vom Havelländer Apfelschwein

32

Zartes Fleisch aus dem Rückenstück
Havelland apple pork chop
Tender meat from the back between neck and back leg

Wir servieren zu jedem Fleischgericht Kräuterbutter, Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln. a) g) i) j) l)

Our meat dishes are served with herb butter, green beans and rosemary potatoes. a) g) i)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.

Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

GRILL

Desserts *Desserts*

Crème Brûlée

10

Mit Himbeersorbet a) c) g) h)

Crème Brûlée

With raspberry sorbet a) c) g) h)

Schokoladenkuchen

11

Vanille-Rahmeis a) c) g) h)

Chocolate cake

Vanilla ice cream a) c) g) h)

Macaron mit Salzkaramelfüllung

9

Mit Himbeer-Mascarponecrème a) c) g) h) l) 3)

Macaron filled with salted caramel

With raspberry- mascarpone crème a) c) g) h) l) 3)

(Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten / may contain traces of soy and nuts)

1a) Farbstoff(e) Colourings, 1b) Farbstoff Colouring E102/E122 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) may affect theactivity and attention of children), 2) Konservierungsstoff(e) Preservatives, 3) Antioxidationsmittel Antioxidants, 4) Geschmacksverstärker Flavor enhancer, 5) geschwefelt Sulfurized, 6) Süßungsmittel(n) Sweeteners, 7) Phosphat Phosphate, 8) Coffeinhaltig Containing coffein, 9) Chininhaltig Containing quinine, 10) Taurin Taurine, 11) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) contains a Phenylalanine source (SweetenerAspartam), 12) gewachst waxed

Allergene Allergens: a) enthält Gluten contains gluten, a1) Gerste Barley, a2) Weizen Wheat b) Krebstier Crustacean, c) Ei Egg, d) Fisch fish, e) Erdnüsse Peanuts, f) Soja Soy, g) Laktose Lacctose, h) Schalenfrüchte Shell fruits, i) Sellerie Celery, j) Senf Mustard, k) Sesamsamen Sesame seeds, l) Schwefeldioxid/Sulfit Sulphur dioxide/Sulfite, m) Lupinen Lupines, n) Weichtiere Molluscs

Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Getränken, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

For questions about allergenic substances in our beverages, please contact our service staff.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. / All prices inclusive of VAT and service charge.