

Our Bread & Butter / EVOO Garlic Confit **3.5** (A, G) • VE / VG
Fermented Potato Bread, Labneh, Oregano Pesto **5** (A,G, H) • VE
Pearl Barley 'Arancini', Oyster Mayo, Cured Tuna **6** (A, D, F, M, R)
Filo -a- Fish, Pistachio, Fermented Honey, Mascarpone **6** (A, D, G, H)
Feta & Chili Crème Brûlée , Grilled House Bread **10** (A, G) • VE
Chicken Rillettes, Green Mustard, Pickled Radish **10** (L, M)

Wild Boar Khinkali **14** (A, L)

Burrata, Beetroot & Pickled Pearl Onion **15** (G) • VE

Tuna Tartar, Fermáno's Soy Sauce from Wedding **18** (A, D, F)

Bitter Leaves Salad, Citrus, Caramelised Nuts, Friesisch Blue **15** (G, H, M) • VE/VG

Lima Beans, Preserved Lemon & Chilli, Cabbage Reduction **15** • VG

Jerusalem Artichoke Trio **13** • VG

Gnocchi, Wild Garlic, Whey & Buckwheat **16** (A, C, G) • VE

Grilled Stonebass, Rainbow Chard, Spring Onion Ponzu **19** (D, F, L)

Wagyu Onglet, Wild Mushroom, Red Wine Sauce **19** (G, L, O)

Teller's Pommes, Apple Ketchup **7** (M, F) • VG

'Alte Milch' Cheese Selection

Bread Crisps, Candied Kiwi Berry **13** (A,G, N) • VE

Labneh & Olive Oil **8** (G) • VE

Frozen Lemon Cream, Meringue, Cranberries **8** (C,G)

Apple & Sesame **8** (F, N) • VG

A (Cereals containing gluten) • **B** (Crustaceans) • **C** (Eggs) • **D** (Fish) • **E** (Peanuts)
F (Soja) • **G** (Milk and/or lactose) • **H** (Nuts) • **L** (Celery) • **M** (Mustard)
N (Sesame seed) • **O** (Sulphur dioxide and Sulphites) • **P** (Lupins) • **R** (Molluscs)

VE (Vegetarian) • **VG** (Vegan)

Brot & Butter / EVOO Knoblauchconfit **3.5** (A, G) • VE / VG
Kartoffelbrot, Labneh, Oregano Pesto **5** (A,G,H) • VE
Graupen 'Arancini', Austernmayo, Thunfisch **6** (A, D, F, M, R)
Fisch Filoteig, Pistazien, Fermentierter Honig, Mascarpone **6** (A, D, G, H)
Feta & Chili Crème Brûlée , Gegrillte Haus Brot **10** (A, G) • VE
Hähnchen Rillettes, Grüne Senf, Rettich **10** (L, M)

Wildschwein Khinkali **14** (A,L)

Burrata, Rote Beete & Eingelegte Perlzwiebeln **15** (G) • VE

Tuna Tartar, Fermáno Sojasoße aus Wedding **18** (A, D, F)

Bitter Blätter Salat, Zitrus, Karamellisierte Nüsse, Friesisch Blue **15** (G, H, M) • VE/VG

Limabohnen, Fermentierte Chili, Weißkohl Reduktion **15** • VG

Topinambur Trio **13** • VG

Gnocchi, Bärlauch, Molke & Buchweizen **16** (A, C, G) • VE

Gegrillter Adlerfisch, Mangold, Frühlingzwiebeln Ponzu **19** (D, F, L)

Wagyu Onglet, Wilde Pilze, Rotwein Soße **19** (G, L, O)

Teller's Pommes, Apfel Ketchup **7** (M, F) • VG

Käse Von 'Alte Milch'

Kandierte Kiwibeeren, Brotchips **13** (A,G, N) • VE

Labneh & Olivenöl **8** (G) • VE

Zitronen, Cranberries, Meringue • (C,G) **8**

Apfel & Sesam **8** (F, N) • VG

A (Glutenhaltiges Getreide) • **B** (Krebstiere) • **C** (Eier) • **D** (Fisch) • **E** (Erdnuss)
F (Soja) • **G** (Milch und/oder Laktose) • **H** (Nüsse) • **L** (Sellerie) • **M** (Senf)
N (Sesamsamen) • **O** (Schwefeldioxid und Sulfite) • **P** (Lupinen) • **R** (Weichtiere)

VE (Vegetarisches Gericht) • **VG** (Vegan Gericht)

TELLER
BERLIN

Für Zwei

2 Getränke nach Wahl

Feta & Chili Crème Brûlée , Gegrilltes Haus Brot (A, G) • VE

Tuna Tartar, Fermáno Sojasoße aus Wedding (A, D, F)

Burrata, Rote Beete & Eingelegte Perlzwiebeln (G) • VE

Serviert mit Hausbrot & Butter / EVOO (A, G) • VE / VG

Limabohnen, Fermentierte Chili, Weißkohl Reduktion • VG

Gegrillter Adlerfisch, Mangold, Frühlingzwiebeln Ponzu (D, F, L)

Bitter Blätter Salat, Zitrus, Karamellisieren Nüssen, Friesisch Blue (G, H, M) • VE/VG

Teller's Pommes, Äpfel Ketchup (M, F) • VG

Madeleines & Quitten

Vanille Creme, Rababar und Einkorn

Birne Gelee

2x Alqaji Marani, Chacha (5cl)

64€ *pro person*

A (Glutenhaltiges Getreide) • **B** (Krebstiere) • **C** (Eier) • **D** (Fisch) • **E** (Erdnuss)
F (Soja) • **G** (Milch und/oder Laktose) • **H** (Nüsse) • **L** (Sellerie) • **M** (Senf)
N (Sesamsamen) • **O** (Schwefeldioxid und Sulfit) • **P** (Lupinen) • **R** (Weichtiere)

VE (Vegetarisches Gericht) • **VG** (Vegan Gericht)

TELLER
BERLIN

For Two

2 Drinks of your choice

Feta & Chili Crème Brûlée , Grilled House Bread (A, G) • VE

Tuna Tartar, Fermáno's Soy Sauce from Wedding (A, D, F)

Burrata, Beetroot & Pickled Pearl Onion (G) • VE

Served with House Bread & Butter / EVOO (A, G) • VE / VG

Lima Beans, Preserved Lemon & Chilli, Cabbage Reduction • VG

Grilled Stonebass, Rainbow Chard, Spring Onion Ponzu (D, F, L)

Bitter Leaves Salad, Citrus, Caramelized Nuts, Friesisch Blue (G, H, M) • VE/VG

Teller's Pommes, Appel Ketchup (M, F) • VG

Madeleines & Quince

Vanilla Custard, Rhubarb and Einkorn

Pear Jelly

2x Alqaji Marani, Chacha (5cl)

64€ *per person*

A (Cereals containing gluten) • **B** (Crustaceans) • **C** (Eggs) • **D** (Fish) • **E** (Peanuts)
F (Soja) • **G** (Milk and/or lactose) • **H** (Nuts) • **L** (Celery) • **M** (Mustard)
N (Sesame seed) • **O** (Sulphur dioxide and Sulphites) • **P** (Lupins) • **R** (Molluscs)

VE (Vegetarian) • **VG** (Vegan)