

Tuesday, 4th of June 2024

Our Bread & Onion Butter / EVOO Garlic Confit **5** •VE/VG

Olive Oil Brioche, Eggplant Cream **9** •VG

White Asparagus & Potato Croquettes, Wild Garlic Mayo **14** •VG

Beef Croquettes, Harissa Mayo, Pickled Mustard Seeds **15**

Feta & Chili Crème Brûlée, Grilled House Bread **12** •VE

Fish Cigars, Pistachio, Fermented Honey, Mascarpone **16**

Chicken Rillettes, Green Mustard, Pickled Radish **14**

Fried Stonebass "Wing", Oyster Mayo **10**

Burrata, Tomato & Yellow Beets, Nectarine, Basil Oil **17** •VE

Bitter Leaves Salad, Citrus, Caramelized Nuts, Friesisch Blue **16** •VE/VG

Grilled Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Anchovies & Egg **16**

Jerusalem Artichoke Trio **14** •VG

Dry Aged Crudo, Spring Greens **18**

Beef Tartare, Smoked Beets, Cured Egg Yolk & Rhubarb **19**

Wild Boar Khinkali **16**

Ricotta & New Potato Ravioli, Brown Butter & Oregano **19** •VE

Lima Beans, Preserved Lemon & Chilli, Cabbage Reduction **17** •VG

Roasted Peppers, Hazelnut Gremolata & Curry Leaf Oil **17** •VG

Stonebass, Fennel & Leek, Beurre Blanc **26**

Holstein Entrecôte, Wild Mushroom, Red Wine Sauce **24**

Teller's Pommes, Blueberry Ketchup **8** •VG

'Alte Milch' Cheese Selection

Bread Crisps, Candied Walnut **15** •VE

Sorrel & Strawberries **9** •VG

Pistachio & Cherries **9** •VE

Tiramisu **9** •VE

Madeleines, Peach & Mango **15** •VE

Dienstag, 4. Juni 2024

Brot & Zwiebelbutter / EVOO Knoblauch Confit **5** •VE/VG

Olivenöl Brioche, Auberginencreme **9** •VG

Weißer Spargel & Kartoffel Croquetten, Bärlauchmayo **14** •VG

Rind Croquetten, Harissamayo, Senf Kerne **15**

Feta & Chilli Crème Brûlée, Gegrilltes Hausbrot **12** •VE

Fisch Zigarren, Pistazie, Fermentierter Honig, Mascarpone **16**

Hänchen Rillettes, Grüner Senf, Rettich **14**

Frittierte Adlerfisch Flosse, Austernmayo **10**

Burrata, Tomate & Gelbe Bete, Nektarine, Basilikumöl **17** •VE

Bitter Blätter Salat, Zitrus, Karamellisierte Nüsse, Friesisch Blue **16** •VE/VG

Gegrillter Romana Salat, Caesar Dressing, Sardellen & Ei **16**

Topinambur Trio **14** •VG

Dry Aged Sashimi, Frühlingsgrün **18**

Steak Tartare, Geräucherte Bete, Eigelb & Rhabarber **19**

Wildschwein Khinkali **16**

Ricotta & Neue Kartoffel Ravioli, Braune Butter & Oregano **19** •VE

Limabohnen, Fermentierte Chilli, Weißkohl Reduktion **17** •VG

Gegrillte Paprika, Haselnuss Gremolata & Curryblatt Öl **17** •VG

Adlerfisch, Fenchel & Lauch, Beurre Blanc **26**

Holstein Entrecôte, Wilde Pilze, Rotwein Soße **24**

Teller's Pommes, Blaubeere Ketchup **8** •VG

Käse Von 'Alte Milch'

Kandierte Walnüsse, Brotchips **15** •VE

Sauerampfer & Erdbeere **9** •VG

Pistazie & Kirsche **9** •VE

Tiramisu **9** •VE

Madeleine, Pfirsich & Mango **15** •VE

TELLER  
BERLIN

Für Zwei

2 Getränke nach Wahl

Feta & Chili Crème Brûlée, Gegrilltes Hausbrot •VE

Dry Aged Sashimi, Frühlingsgrün

Burrata, Tomate & Gelbe Bete, Nektarine, Basilikumöl •VE

*Serviert mit* Hausbrot & Zwiebelbutter / EVOO •VE/VG

Limabohnen, Fermentierte Chili, Weißkohl Reduktion •VG

Adlerfisch, Fenchel & Lauch, Beurre Blanc

Bitter Blätter Salat, Zitrus, Karamellisieren Nüssen, Friesisch Blue •VE/VG

Teller's Pommes, Blaubeeren Ketchup •VG

Pistazie & Kirsche •VE

Tiramisu •VE

2x Alqaji Marani, Chacha (3cl)

€69 *pro person*

TELLER  
BERLIN

For Two

2 Drinks of your choice

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

Dry Aged Crudo, Spring Greens

Burrata, Tomato & Yellow Beets, Nectarine, Basil Oil •VE

*Served with* House Bread & Onion Butter / EVOO •VE/VG

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

Stonebass, Fennel & Leek, Beurre Blanc

Bitter Leaves Salad, Citrus, Caramelized Nuts, Friesisch Blue •VE/VG

Teller's Pommes, Blueberry Ketchup •VG

Pistachio & Cherries •VE

Tiramisu •VE

2x Alqaji Marani, Chacha (3cl)

€69 *per person*