



Mark Brandenburg

RESTAURANT

STÖR AUS ROTTSTOCK

REGION MARK BRANDENBURG

STACHELBEERE | RISOTTO | GERÄUCHERTER RICOTTA | PETERSILIE | LIMETTE

STURGEON FROM ROTTSTOCK

MARK BRANDENBURG REGION

GOOSEBERRY | RISOTTO | SMOKED RICOTTA | PARSLEY | LIME

26,00 €

Unsere Fische kommen vom Resort „25 Teiche“ im westlichen Brandenburg für uns eine der schönsten Anlagen Deutschlands.

Susanne und Matthias Engels haben dort im Hohen Fläming eine Traditionszucht zu einer der schönsten Fischfarmen Deutschlands entwickelt. Saiblinge, Forellen, Lachsforellen und Störe schwimmen in sehr besonderem Wasser, denn die Quelle, welche die 25 Teiche speist, schillert wegen ihres hohen Eisengehalts in Rot und Orange.

Nach natürlicher Filterung kommt bei den Fischen klares kühles Wasser an.

Our fish supplier is the „25 Teiche“ (25 ponds) resort in Western Brandenburg for us one of the most beautiful places in Germany.

The owners Susanne and Matthias Engel have established one of the best traditional fishing farms in the Hoher Fläming region. Chard, trout, salmon trout and sturgeon are raised in very special water, as the well, which sources the 25 ponds, shimmers in red and orange due to the high iron content. After a natural filtering process the cool, clear water fills the fishing ponds.

Markus Silbernagel
Sous Chef à la carte

Max Petermichl
Assistant Restaurant Manager

APERITIF | APÉRITIF

RIESLING SEKT BRUT RIESLING WEINGUT FRITZ ALLENDORF RHEINGAU	0,10l	8,00 €
FANTINEL PROSECCO SPUMANTE GLERA FANTINEL FRIULI VENEZIA GIULIA ITALY	0,10l	9,00 €
“BERLINER SPRITZ” BELSAZAR VERMOUTH RIESLING SEKT SODA	0,20l	10,50 €
CHAMPAGNER POMMERY BRUT ROYAL POMMERY CHAMPAGNE FRANCE	0,10l	13,00 €
KIR ROYAL CRÈME DE CASSIS POMMERY BRUT ROYAL	0,10l	15,00 €
CHAMPAGNER POMMERY ROSÉ POMMERY CHAMPAGNE FRANCE	0,10l	15,00 €

BEER FLIGHT

BEER FLIGHT

CRAFT BIER VERKOSTUNG CRAFT BEER TASTING	3x	0,10l	7,50 €
	3x	0,20l	12,50 €

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL | „ORIGINAL“ WIENER LAGER | INDIA PALE ALE

KENNEN SIE SCHON | HAVE YOU TRIED

UNSEREN BUSINESS LUNCH | OUR BUSINESS LUNCH

FAST FOOD MAL GANZ ANDERS, DER BUSINESS LUNCH IM RESTAURANT MARK BRANDENBURG

Unsere 45 Minuten Business Lunch Garantie unterstützt Ihr Time Management.

Sollte es wirklich mal länger dauern, geht Ihr Business Lunch auf uns.

MONTAG BIS FREITAG 12:00 BIS 16:00 UHR
2 GANG MENÜ INKL. 1 ESPRESSO UND GRATIS Wi-Fi 17,50 €

FAST FOOD DONE DIFFERENTLY, THE BUSINESS LUNCH AT RESTAURANT MARK BRANDENBURG

Our 45-minute Business Lunch guarantee will help you with your time management.

Should it take longer, your Business Lunch is on us.

MONDAY TO FRIDAY 12PM TO 4PM
2 COURSES MENU INCL. 1 ESPRESSO AND FREE Wi-Fi 17,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

BRANDENBURGER SOMMERSALAT KIRSCHEN KÖRNIGER FRISCHKÄSE SCHWARZE TOMATE SONNENBLUMENKERNE BRANDENBURG SUMMER SALAD CHERRY COTTAGE CHEESE BLACK TOMATO SUNFLOWER SEEDS	12,00 €
GERÄUCHERTER ROTTSTOCKER SAIBLING SCHALOTTE ZITRONE SEIBLINGSKAVIAR BUTTERBRIOCHE SMOKED CHAR FROM ROTTSTOCK, MARK BRANDENBURG REGION SHALLOT LEMON CHAR CAVIAR BUTTER BRIOCHE	16,00 €
BERLINER VARIATION STRAMMER MAX CURRYWURST KARTOFFEL EISBEINPRALINE SAUERKRAUT ERBSENPÜREE BERLIN VARIATION STRAMMER MAX CURRY SAUSAGE POTATO PORK KNUCKLE PRALINE SAUERKRAUT PEA PUREE	18,00 €
HONIGTOMATEN CONSOMMÉ BASILIKUM TORTELLINI HONEYTOMATO CONSOMMÉ BASIL TORTELLINI	9,00 €
BERLINER KARTOFFELSUPPE BLUTWURST SENFGURKE MAJORAN BERLIN POTATO SOUP BLACK PUDDING MUSTARD PICKLE MARJORAM	9,00 €
BÜFFELMOZZARELLA AUS BRANDENBURG EINGEWECKTES GEMÜSE RAUKE GEDÖRRTE KIRSCHTOMATE BRANDENBURG BUFFALO MOZZARELLA PICKELD VEGETABLES ROCKET DRIED TOMATO	15,00 €
TATAR VOM RINDERFILET – CLASSIC FRISSE SALAT BUCHWEIZENBROT WACHTELEI BEEF FILET TATAR - CLASSIC FRISSE SALAD BUCKWHEAD BREAD QUAIL EGG	80g 19,00 € 120g 25,00 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ZWEIERLEI BEETE SCHWARZE WALNUSS WILDKRÄUTER TOMATE GRATINATED GOAT CHEESE TWO KINDS OF BEETS BLACK WALNUT WILD HERBS TOMATO	14,00 €



HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

BIO - LANDEI SPINAT RAUCHSCHINKEN KARTOFFELBROT SENFESPUMA ORGANIC EGG SPINACH SMOKED HAM POTATO BREAD MUSTARD ESPUMA	19,50 €
VEGETARISCHE PIROGGEN FRISCHKÄSE SPINAT BLUMENKOHL SELLERIE GRÜNE TOMATE VEGETARIAN PIEROGI CREAM CHEESE SPINACH CAULIFLOWER CELERY GREEN TOMATO	22,00 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL LAUWARMER KARTOFFELSALAT GURKE RADIESCHEN BREADED SCHNITZEL OF VEAL LUKEWARM POTATOSALAD CUCUMBER RADISH	24,50 €
CONFIERTE LAMMSCHULTER BOCKBIER BOHNE PASTINAKE KARTOFFEL BRAISED SHOULDER OF LAMB BOCKBEER BEAN PARSNIP POTATO	32,00 €
LACHSFORELLE AUS ROTTSTOCK, REGION MARK BRANDENBURG ZITRONENMELISSE SÜSS SAURE LINSEN POVERADE PFIRSICH SALMONTROUT FROM ROTTSTOCK, MARK BRANDENBURG REGION LEMON BALM SWEET AND SOUR LENTILS ARTISCHOKE PEACH	25,00 €
„BROILER“ STUBENKÜCKEN BBQ MAIS LAUCH PAPRIKA “BROILER” SPRING CHICKEN BBQ CORN LEEK BELLPEPPER	24,00 €
KOTELETT VOM SATTELSCHWEIN ERBSE KAROTTE KARTOFFEL SADDLE PORK CHOP PEA CARROT POTATO	28,00 €



UNSERE FAVORITEN | OUR FAVOURITES

BERLINER KALBSLEBER 24,00 €

BABY APFEL | PREISELBEER | MEERRETTICH | KARTOFFEL | RÖSTZWIEBEL

BERLIN STYLE CALF'S LIVER

BABY APPLE | CRANBERRY | HORSERADISH | POTATO | ROASTED ONION

STÖR AUS ROTTSTOCK, REGION MARK BRANDENBURG 26,00 €

STACHELBEERE | RISOTTO | GERÄUCHERTER RICOTTA | PETERSILIE | LIMETTE

STURGEON FROM ROTTSTOCK, MARK BRANDENBURG REGION

GOOSEBERRY | RISOTTO | SMOKED RICOTTA | PARSLEY | LIME

"CHUCK EYE ROLL" STEAK 300g 35,00 €
CHUCK EYE ROLL STEAK

SIMMENTALER RINDERFILET AUS BRANDENBURG 200g 38,00 €
SIMMENTAL BEEF FILET FROM BRANDENBURG

T-BONE STEAK 450g 56,00 €
T-BONE STEAK

SERVIERT MIT:
SERVED WITH:

ROSMARINKARTOFFEL | WILDER BROKKOLI | GESCHMORTE ZWIEBELN | CAFÉ DE PARIS BUTTER
POTATOS WITH ROSEMARY | WILD BROCCOLI | MELTED ONIONS | CAFÉ DE PARIS BUTTER

DESSERTS | SWEETS

WÄHLEN SIE DIREKT AM TISCH VON UNSEREM DESSERT TABLETT Pro Portion 4,50 €

CHOOSE DIRECTLY AT YOUR TABLE FROM OUR DESSERT TRAY Per portion 4,50 €

MENÜEMPFEHLUNG | MENU RECOMMENDATION

BERLINER KARTOFFELSUPPE
BLUTWURST | SENFGURKE | MAJORAN

BERLIN POTATO SOUP
BLACK PUDDING | MUSTARD PICKLE | MARJORAM

KOTELETT VOM SATTELSCHWEIN
ERBSE | KAROTTE | KARTOFFEL

SADDLE PORK CHOP
PEA | CARROT | POTATO

DESSERT ZU IHRER WAHL VON UNSEREM TABLETT
DESSERT AT YOUR CHOICE FROM OUR TRAY

3-GANG MENÜ 36,00 € | 3 COURSE MENU 36,00 €

DAZU EMPFEHLEN WIR | WE RECOMMEND

DOM RIESLING 0,2l 12,50 €
RIESLING I BISCHÖFLICHE WEINGÜTER I TRIER

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 15,50 €
CABERNET SAUVIGNON I MATTHIAS GAUL I PFALZ

LEMKE Craft Beer Brewery

030 BERLIN PALE ALE	12,0°P 5,0%vol 30 IBU	0,35l bottled	4,00 €
Tropische Früchte, Zitrus und Waldhonig. Kräuterige Nuancen Tropical fruits, citrus and forest honey, herbal nuances			
HOPFENWEISSE	16,5°P 7,0%vol 40 IBU	0,33l bottled	4,60 €
Banane, reife Äpfel und Honig, fruchtiger Körper mit Restsüße, intensiv Banana, ripe apples and honey, fruity body with a residual sweetness, intensive			
BOHEMIAN PILSNER	13,2°P 5,0%vol 35 IBU	0,33l bottled	4,20 €
Intensiver Duft blumig-fruchtiger Noten wie Blüten, Honigmelone, Zitrus Intensive scent of flowery and fruity notes, honey melon, citrus			
„ORIGINAL“ WIENER LAGER	13,2°P 5,4%vol 26 IBU	0,33l bottled	3,90 €
Weiche Röstaromen wie Kakao und Bitterschokolade, Toffee- und Kakaonoten Subtle roast aroma of cocoa and bitter chocolate, toffee and cocoa notes			
INDIA PALE ALE	16,5°P 6,5%vol 60 IBU	0,33l bottled	4,50 €
Malz, Karamell, Mango, hopfenaromatisch, fruchtig, bitter, intensiv Malt, caramel, mango, hoppy aroma, fruity, bitter, intensive			
IMPERIAL IPA	23,0°P 10,0%vol 75 IBU	0,33l bottled	9,50 €
Fulminante Bouquet aus Haselnuss, Mango, Ananas, Honig, hopfenaromatisch, vollmundig Fulminant bouquet of hazelnut, mango, pineapple, honey, hoppy aroma, full-bodied			
IMPERIAL STOUT	29,0°P 11,0%vol 70 IBU	0,33l bottled	12,00 €
Holzig würzige Barriquenoten, Amarenakirsche. Vanille und Kräuter, v.a.Thymian Woody aromatic barrique note, amarena cherry, vanilla, herbs (thyme)			

BRLO BRWHOUSE Craft Beer

BRLO NAKED	0,5%vol 40 IBU	0,33l bottled	4,10€
Alkoholfreies Pale Ale alcohol-free Pale Ale			
BRLO GERMAN IPA	7,0%vol 50 IBU	0,33l bottled	4,50€
Unfiltriertes India Pale Ale. Kräftig und kaltgehopft Unfiltered India Pale Ale. Strong and cold-hopped			
BRLO BERLINER WEISSE	4,0%vol 5 IBU	0,33l bottled	3,90€
Diese Berliner Weisse trinkt man kalt und pur This Berliner Weisse you drink cold and pure			
BRLO HELLES	5,0%vol 25 IBU	0,33l bottled	4,20€
Feinhopfig und nicht zu bitter Fine hop tasty and not too bitter			

°P = Stammwürze | original wort IBU = Bittereinheit | International Bitterness Unit Scale

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON ALCOHOLIC DRINK

WASSER | WATER

APOLLINARIS medium	0,25l	4,50 €
VIO still	0,25l	4,50 €
SAN PELLEGRINO	0,25l	4,50 €
ACQUA PANNA	0,25l	4,50 €
PERRIER	0,33l	4,90 €

APOLLINARIS medium	0,75l	9,50 €
VIO	0,75l	9,50 €
SAN PELLEGRINO	0,75l	9,50 €
ACQUA PANNA	0,75l	9,50 €

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

COCA-COLA COCA-COLA LIGHT COCA-COLA ZERO FANTA SPRITE	0,20l	3,90 €
RIXDORFER FASSBRAUSE	0,33l	3,90 €
TONIC BITTER LEMON GINGER ALE	0,20l	4,00 €

SÄFTE | JUICES

APFEL ORANGE GRAPEFRUIT TRAUBE MULTIVITAMIN KIRSCHEN TOMATE JOHANNISBEERE CRANBERRY PFIRSICH MARACUJA ANANAS BANANE APPLE ORANGE GRAPEFRUIT GRAPE MULTI-VITAMIN CHERRY TOMATO BLACK CURRANT CRANBERRY PEACH MARACUJA PINEAPPLE BANANA	0,20l	3,90 €
--	-------	--------

HEIßGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

ESPRESSO	3,40 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,60 €
DOPPELTER ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	4,50 €
TASSE KAFFEE CUP OF COFFEE	4,50 €
CAPPUCCINO	4,90 €
MILCHKAFFEE CAFÉ AU LAIT	4,90 €
LATTE MACCHIATO	4,90 €
TEE TEA	4,50 €
HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE	4,80 €

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an den Manager.

Should you have any special dietary requirements or allergies, and would like to know more about the used ingredients, please address the Manager.