

„6670“ Rosé brut • Andres
Drink Pink* • Pfalz 0,1l • 12€

*Drink Pink by Weinladen Schmidt,
pro verkaufte Flasche werden 0,50 €
an die Berliner Krebsgesellschaft gespendet.

Hugo 31
Minze • Holunderblüte • Schaumwein 0,1l • 14€

Schupps Himbeere aus Hinteressach •
Schaumwein 0,1l • 12€

White Port Tonic
Minze • Weißer Port • Tonic¹⁵ • 10 €

Vermouth, Chinato rosso •
Mauro Vergano 5cl • 9€

the Walnut
mit Rotwein fermentierte
Schwarze Walnuss • Tonic¹⁵ • 12€

Merwut Scofflaw
Merwut • Roggenwhisky •
Granatapfelsaft 5cl • 12€

was wir gerade gern trinken:
Alpin Sake Kalamansi 5cl • 12€

alkoholfrei

Dr. Jaglas • herber Hibiskus
pur 5cl • 8€
mit Tonic¹⁵ 0,2l • 10€

Sanbitter • Verjus von Avaa
Mirabelle • Soda¹⁵ 0,2l • 12€

Hausgemachte Limonade • fermentiert
Wasserkefir oder Kombucha
verschiedene Sorten 0,2l • 7,50€
(natürliche Fermentation, kann geringe
Mengen Alkohol enthalten)

Preußenquelle / classic oder still 0,75l • 7€



Auftakt

Loup de Mer „Kroatisch“³

Fenchel / Blaubeere / Joghurt^{7,9}

Tomaten von Peter / Eisenkraut / Focaccia⁷

Rizot / Aprikose / Kerbel^{4,7,9}

Kohlrabi / Trüffel / Bio Ei^{4,7,10,11}

besoffener Fisch a la „Pijani Šaran“^{3,1,7,9,10}

Reh vom Jäger Korte / Čobanac^{9,10,11}

Lavendel / Pflaume / Malz^{1,4,7,9}

Abschluss

Menü • 128€

verkleinertes Menü

ohne Loup, Tomate, & Kohlrabi • 88€

Käse von Peppi aus Neukölln^{4,7} • 18€

Weinbegleitung (8 Gläser) • 96€

Weinbegleitung verkleinertes Menü (5 Gläser) • 62€

jedes weitere Glas ab 10€

Weine servieren wir 0,1l / Süß- und Südwein 5cl

Alkoholfreie Begleitung • 58€

Alkoholfreie Begleitung verkleinertes Menü • 35€

Speiselokal Tante Fichte
Fichestraße 31
10967 Berlin

Vegetarisch

Auftakt

Blumenkohl / Salzzitrone / Radieschen ^{1,4,7,9}

Fenchel / Blaubeere / Joghurt ^{7,9}

Tomaten von Peter / Eisenkraut / Focaccia ⁷

Rizot / Aprikose / Kerbel ^{4,7,9}

Kohlrabi / Trüffel / Bio Ei ^{4,7,10,1}

Hülsenfrüchte / Pilze ^{1,7,9,10}

Sellerie / Staudensellerie / vegetarische Jus ^{7,9,10}

Lavendel / Pflaume / Malz ^{1,4,7,9}

Abschluss

Menü Vegetarisch • 116€

verkleinertes Menü ohne Tomate,
Kohlrabi & Blumenkohl • 82€

Käse von Peppi aus Neukölln ^{4,7} • 18€

Auszug unserer Erzeuger und Lieferanten:

Wolkensteiner Hof, Groß Kreuz
Fischhandlung Sattelberg-Pelikan, Berlin
Imperial Kaviar, Berlin
Jäger Jörn Korte, Strelitz
Peter Janoth, Groß Kreuz
Die Kuhhorster, Kuhhorst
Niels Czaja / Zebuland, Zossen
Gläserne Molkerei, Dechow
Peppikäse, Berlin
Weihe, Berlin
Eigene Ernte, im Umland und Moabit
Havelland Express, Berlin
Fläminger Genussland, Niederer Fläming
Pepefiš, Kaštel
Karlic Tartufi, Buzet

Allergene

Eier/-Erzeugnisse (1)
Erdnüsse/-Erzeugnisse (2)
Fisch/-Erzeugnisse (3)
Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (4)
Krebstiere/-Erzeugnisse (5)
Lupine/-Erzeugnisse (6)
Milch/-Erzeugnisse (7)
Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse (8)
Schwefeldioxid/Sulfite (E220-E228) (9)
Sellerie/-Erzeugnisse (10)
Senf/-Erzeugnisse (11)
Sesam/-Erzeugnisse (12)
Soja/-Erzeugnisse (13)
Weichtiere/-Erzeugnisse (14)
Chininhaltig (15)
Koffeinhaltig (16)