

本日の料理 Heutige Speisekarte (テーブルチャージ Gedeck ¥300)

冷たい料理 Kaltes Essen

- ・おまかせオードブル盛り合わせ Kalte Platte 1人前×¥650 (2人前から注文可)
- ・バケット (スライス4枚) Aufgeschnittenes Brot ¥100
- ・チーズの盛り合せ3〜4種類 (有名チーズ専門店フェルミエ取り寄せ) Käseplatte ¥1,800
- ・^{たこ}蛸とジャガイモのマリネ スパイシーガーリック Oktopus nach galicischer Art ¥1,200
- ・イカのマリネ ピノグリ ヴィネガードレッシング Tintenfisch in Marinade ¥980

温かい料理 Warmes Essen

- ・はまぼーくのガーリック焼き 八海山の酒粕漬け ¥1,300
Schweinefleisch mit Knoblauch gebraten in Sake-Klees-Marinade
- ・薩摩牛モモステーキ 香味野菜マリネ 玉ねぎの和風にくしょうソース ¥1,880
Rindersteak - japanischer Sauce aus Zwiebel
- ・ナスのミートグラタン Kartoffelbrei-Hack-Auflauf ¥1,000
- ・厚切りベーコンステーキ 沖縄産 やんばるベーコン Specksteak ¥900
- ・ポルチーニ茸のクリームソースパスタ Linguine-Steinpilzen Sahnesoße ¥1,300



ドイツをちょっと感じたーい

とりあえずの一品

- ・ザワークラウト Sauerkraut ¥500
- ・ビーツのポテトサラダ Kartoffelsalat mit Rote Bete ¥700
- ・スモークサーモンのタルタル キャビア添え Räucherlachs-Tartar mit Kaviar ¥900
- ・酢漬けニシンのサワークリームマリネ Heringssalat ¥800

ドイツの人気メニュー

- ・レッドムーンのポテトのフライ Pommes frites selbst gemacht ¥600
- ・フラムクーヘン Flammkuchen ¥680
サワークリームに玉ねぎ、やんばるベーコンをトッピング、チーズ無しのドイツ風クリスピーピザ
- ・安納芋のキッシュ（ツヴィーベルクーヘン）Zwiebelkuchen mit Süßkartoffel ¥880
- ・はまぽーくのコクうま 黒ビール煮 Mit Dunklesbier geschmorte Schweinfleisch ¥2,000
- ・仔牛の柔らかリースリング煮 サワークリーム仕立て ¥2,200
Kalbsragout in Riesling-Rahmsoße

自家製ソーセージ

- ・ジャンボソーセージ ボイル 横浜産はまぽーく Hausmacherwurst ¥1,200
 - ・カレーヴルスト Currywurst mit hausgemachter Sauce ¥1,300
ジャンボソーセージを香ばしく焼いて、カレー風味トマトソースをかけたベルリンのB級グルメ
★追いスパイス 辛口 無料
 - ・ソーセージ盛り合わせ Wurstplatte
- ・自家製ジャンボソーセージボイル1本 & ドイツ風ソーセージ2種 ¥1,900
 - ・自家製ジャンボカレーヴルスト1本 & ドイツ風ソーセージ2種 ¥2,000
 - ・自家製ジャンボソーセージボイル1本 & 自家製カレーヴルスト1本 ¥2,400

本日の料理 Heutige Speisekarte (チャージ Gedeck ¥300)

- ・おまかせオードブル盛り合わせ 1人前×¥650 (2人前から注文可)
- ・チーズの盛り合せ (3~4種類有名チーズ専門店フェルミエ) ¥1,800
- ・蛸(たこ)とジャガイモのガリシア風 スパイシーガーリック ¥1,200
- ・薩摩牛モモステーキ 香味野菜マリネ 玉ねぎの和風にくしょうソース ¥1,880
- ・はまぼーくのガーリック焼き 八海山の酒粕漬け ¥1,300
- ・ナスのミートグラタン Kartoffelbrei-Hack-Auflauf ¥1,000
- ・沖縄産 やんばる厚切りベーコンステーキ ¥900
- ・ポルチーニ茸のクリームソースパスタ ¥1,300
- ・ザワークラウト ¥500
- ・酢漬けニシンのサワークリームマリネ ¥800
- ・ビーツのポテトサラダ ¥700
- ・スモークサーモンのタルタル キャビア添え ¥900
- ・仔牛のリースリング煮 サワークリーム仕立て ¥2,200
- ・レッドムーンのポテトのフライ ¥600
- ・フラムクーヘン ¥680
- ・安納芋のキッシュ (ツヴィーベルクーヘン) ¥880
- ・はまぼーくのコクうま 黒ビール煮 ¥2,000
- ・手作りジャンボソーセージ ボイル 横浜産はまぼーく ¥1,200
- ・カレーヴルスト 手作り焼きジャンボソーセージ カレー風味トマトソース ¥1,300
- ・ソーセージ盛り合わせ
 - ・手作りジャンボソーセージ ボイル1本&取り寄せソーセージ2本 ¥1,900
 - ・手作りカレーヴルスト 1本&取り寄せソーセージ2本 ¥2,000
 - ・手作りソーセージボイル1本 & カレーヴルスト 1本 ¥2,400