



himmelblau

Mittagskarte bis 16.00 Uhr

Salate

Salat „himmelblau“ <i>Baby Leaf/Radieschen/Spitzkohl/Kohlrabi/Himbeervinaigrette</i>	
kleine Portion	4,60
große Portion	8,90
Caesar Salad <i>Römersalat/Croutons/Parmesan</i>	10,90
wahlweise dazu:	
mit Rindfleischstreifen	6,90
mit einer halben Avocado	3,50
mit Ziegenkäse	5,90

Suppen

Spargelcremesuppe <i>Spargel/Cashewkerne</i>	6,80
Fischsuppe „himmelblau“ <i>Muscheln/Garnele/Lachs/Kabeljau/Lauch</i>	9,80

Speisen

Original Berliner Currywurst „himmelblau“ <i>Currysauce/Pommes Frites/Salat</i>	12,90
Frühstück vom Bio-Bauern <i>Kartoffel/Ei/Katenschinken/Gewürzgurke</i>	14,90
Tagliatelle <i>Spargel/Tomate/Basilikum</i>	16,50
wahlweise dazu: Filet vom Bio-Lachs	6,50
Labskaus <i>Corned beef/rote Bete/Gewürzgurke/Ei/Rollmops</i>	15,90
Sauerfleisch im Glas <i>Bratkartoffeln/Remouladensauce/Salatbeilage</i>	17,90
Gebratenes Dorschfilet <i>Meerrettich/gelbe Bete/Mandeln/Sauerrahm/Kartoffel</i>	24,50



himmelblau

Spargelkarte

Geschmorter Spargel <i>Spargel/Sud/Tomate/Bärlauch</i>	12,50
Spargelcremesuppe <i>Spargel/Cashewkerne</i>	6,80
Spargelsalat <i>Erdbeeren/grüner Pfeffer/3 argentinische Wildgarnelen</i>	14,50
1 Portion Bio-Spargel ca. 500 gr. Rohgewicht brutto <i>Sauce hollandaise oder zerlassene Butter/Petersilienkartoffeln</i>	22,50
wahlweise dazu	
gebratenes Bio-Lachsfilet	+ 9,50
kleines Bio-Wiener-Schnitzel	+12,50
Katenschinken	+ 8,50



himmelblau

Vorspeisen und Salate

Bio-Blumenkohlchen <i>Kokos/Erdnusseis/Curry/Limette</i>	9,90
hausgebeizter Bio-Lachs <i>rote Bete/Meerrettich/Sauerrahm</i>	12,90
Tonno e Vitello „himmelblau“ <i>Thunfisch „rare“/Kalb/Limette/Kapern</i>	13,50
Salat „himmelblau“ <i>Baby Leaf/Radieschen/Spitzkohl/Kohlrabi/Himbeervinaigrette</i>	
kleine Portion	4,60
große Portion	8,90
wahlweise dazu:	
eine halbe Avocado/Cashewkerne	3,50
Ziegenkäse/rote Bete	4,50
Thunfisch „rare“	6,50
Argentinische Wildgarnelen 6 Stück <i>Knoblauch/Chili/Oliven/Kräuter/Baguette</i>	19,90
Matjesfilet nordische Art <i>Tatar/Apfel/Zwiebel/Gurke/Schmand</i>	12,90
gebratene Wassermelone <i>Ziegenkäse/Akazienonig</i>	9,50

Aus dem Suppentopf

Fischsuppe „himmelblau“ <i>Muscheln/Garnele/Lachs/Kabeljau/Lauch</i>	9,80
Bärlauchcremesuppe <i>Backerbsen/Kresse</i>	7,50



himmelblau

Abendkarte ab 16.00 Uhr

Aus dem Meer

Gebratenes Dorschfilet <i>Meerrettich/gelbe Bete/Mandeln/Sauerrahm/Kartoffel</i>	24,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>Tomate/Chorizo/grüner Spargel/Gnocchi</i>	24,90
Bio-Lachsfilet auf der Haut gebraten <i>Erbsenrisotto/wilder Broccoli</i>	24,90
Labskaus <i>Corned Beef/Rote Bete/Gewürzgurke/Bio-Ei/Rollmops</i>	15,90

Vom Land

Original Berliner Currywurst <i>Currysauce/Pommes Frites/Salat</i>	12,90
rosa gebratenes Bioland-Rumpsteak ca. 200 gr. <i>Zwiebeljus/Speckbohnen/gebratene Kartoffeln</i>	28,50
Boeuf Bourguignon vom Bio-Rind <i>Pilze/Speck/Schalotten/Kartoffel-Schnittlauchpüree</i>	27,50
Bio Wiener Schnitzel <i>Bio-Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren/Gurkensalat</i>	27,90

Aus der Pflanze – vegetarisch

Bio-Gnocchi <i>Gemüse/Büffelmozzarella</i>	15,90
Bio-Tagliatelle <i>grüner Spargel/Tomate/Basilikum</i>	16,50
Bio-Blumenkohl <i>Kokos-Erdnusseis/Curry/Limette/Tofu</i>	16,90
Bio-Graupen-Erbsenrisotto <i>Wilder Broccoli/Ziegenkäse</i>	17,60



himmelblau

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

gebratenes Dorschfilet <i>Gemüse/Kartoffelstampf</i>	9,60
kleines Bio-Rumpsteak <i>Gemüse/Pommes Frites</i>	12,60
kleines Bio-Wiener Schnitzel <i>Bratkartoffeln/Gurkensalat</i>	12,60

Desserts

geeistes Müsli <i>Joghurt/Beeren/Schokolade/Sanddorn</i>	9,60
Crème Brûlée hoch 3 <i>Birne/Beeren/Tonka-Bohne</i>	9,60
Brownie <i>Haselnuss/Popcorneis/gesalzene Karamellsauce</i>	9,60
Prosecco – Sorbet <i>Sorbet/Burgunder-Sekt brut</i>	9,60



Für mehr Bio in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Unsere separate Allergenkarte informiert Sie über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.