



Tischlein / Deck Dich
TELTOW



• EIN MÄRCHEN ZU ZWEIT •

14.02.2026

Begrüßungs-Prosecco

Amuse

...

Tatar von der geblähten Garnele im Kimchi-Sud mit Möhre in Texturen

...

Rosa gebratenes Rinderfilet, Pilze als Creme mit
Nussbutter & geschmorter Petersilienwurzel

...

Mango-Curry-Süppchen mit Mousse von der Erbse & Maracujaschaum

Pro Person 49,00€.

„Unsere Weinempfehlung“

„Lang lebe der König“ Rot

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah

Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

0,75L 35€ / 0,2L 7,50€

EINSICHTNAHME ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE GERNE AUF NACHFRAGE





Tischlein X Deck Dich
TELTOW



• A FAIRY TALE FOR TWO •

14.02.2026

Welcome Prosecco

Amuse-bouche

...

Tartare of flambéed prawns in kimchi broth with carrots in textures

...

Pink roasted beef fillet, mushroom cream with
nut butter & braised parsley root

...

Mango curry soup with pea mousse & passion fruit foam

Per person 49,00€.

"Our wine recommendation"

"Lang lebe der König" Red
IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah
Dry & enveloping with a light tannic finish
Vitivinicola Barazza, Veneto/Treviso, Italy

0,75L 35€ / 0,2L 7,50€

VIEWING OF ADDITIVES AND ALLERGENS GLADLY ON REQUEST

