

# TERZ

## KLEINE TELLER

### KALT

Auster "Odette" N°3	4,0
	6 Stk. 22,0
Brot & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Meerrettichschmand	5,0
Mulberry & Cironé   Rhabarber-Chutney   Radieschen	6,0
Schinkenspeck & Pastrami   Beete-Chili-Marmelade   braune Butter	6,0
Tahini   fermentiertes Gemüse   Radieschen (vegan)	4,0
Marmelade   Quark   Basilikum	4,0
Eingelegtes Ei & Kräuterschmand	4,0
Haselnuss-Granola   Rhabarberragout   Olivenöl   (Kokos-) Joghurt + Beeren & Kirschen	5,0 + 2,5

### WARM

Lobio (georgischer Bohneneintopf) mit Kräutersalat (vegan) + geräucherter Schweinebauch	7,0 + 3,0
WeideEi Tomaten-Chilisoße   Tahini-Labneh   Gewürzbutter + Scone	8,0 + 2,5

Ukrainisches Katerfrühstück   für 2	25,0
Salo (trocken gesalzener Speck), fermentiertes Gemüse, geröstetes Roggenbrot, frischer Knoblauch & Sto Gram ukrainischer Wodka	
– ohne Wodka	20,0
Pro verkauftem Gericht spenden wir 3 Euro an eine Hilfsorganisation in der Ukraine.	

# TERZ

## GROSSE TELLER

Wassermelonensalat mit Mandel-Dukha & gegrillter Wassermelone (vegan)	7,0
+ Burratini	+ 5,0
Armer Ritter   Heidelbeeren   braune Butter	10,0
Egg Benedict	13,0
Sauce Hollandaise   Canadian Bacon   English Muffin	
+ 10 g Sommertrüffel	+ 7,0
+ kleiner Salat	+ 5,0
Egg Terz	13,0
Sauce Hollandaise   fermentierter Rotkohl   English Muffin	
+ geräucherte Lachsforelle	+ 5,0
Egg Cheddar	13,0
Westcombe Cheddar   Sauce Hollandaise   English Muffin	
+ 10 g Sommertrüffel	+ 7,0

## MITTAGSMENÜ

Als Menü: Salat, Hauptgang, (Heiß-)getränk & Cookie	20,0/21,0
Nektarinen-Tomaten-Salat mit Cheddarcrumble, Bohnenkraut & roten Zwiebeln	5,0
Wassermelonen-Gazpacho mit Tomate, Basilikum & Croûtons (vegan)	6,0
Gebratene Aubergine mit Buchweizentaboulé & Paprikacoulis (vegan)	10,0
Brandenburger Fischbulette mit Buchweizentaboulé & Paprikacoulis	11,0

Unser wechselndes Angebot an hausgemachten Kuchen sowie unsere Sauerteig-Brote findest du an der Theke oder frage unser Service-Team.

Alle Speisen (außer Wurst & Käse) stellen wir selbst her. Wir verwenden ausschließlich Produkte, die wir sorgfältig von qualitativ hochwertigen (größtenteils regionalen) Höfen und Produzent:innen beziehen.

# TERZ

## SMALL PLATES

### COLD

Oyster "Odette" N°3	4,0
	6 pcs. 22,0
Bread & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Horseradish Sour Cream	5,0
Mulberry & Cironé   Rhubarb Chutney   Radishes	6,0
Schinkenspeck & Pastrami   Beetroot-Chili-Marmelade   Brown Butter	6,0
Tahini   Fermented Vegetables   Radishes (vegan)	4,0
Jam   Quark   Basil	4,0
Pickled Egg & Herb Sour Cream	4,0
Hazelnut Granola   Rhubarb Ragout   Olive Oil   (Coconut) Yogurt + Berries & Cherries	5,0 + 2,5

### WARM

Lobio (Georgian Bean Stew) with Herb Salad (vegan) + Smoked Pork Belly	7,0 + 3,0
WeideEi (free-range egg) Tomato Chili Sauce   Tahini-Labneh   Spice Butter + Scone	8,0 + 2,5

Ukrainian Hangover Breakfast   for 2 People	25,0
Salo (dry salted bacon), Fermented Vegetables, Toasted Rye Bread, Fresh Garlic & Sto Gram Ukrainian Vodka	
– without Vodka	20,0
For each dish sold, we donate 3 euros to a charity organization in Ukraine.	

# TERZ

## BIG PLATES

Watermelon salad with Almond Dukha & Grilled Watermelon + Burratini	7,0 + 5,0
French Toast   Blueberries   Brown butter	10,0
Egg Benedict Sauce Hollandaise   Canadian Bacon   English Muffin + 10 g Summer Truffles + Small Salad	13,0 + 7,0 + 5,0
Egg Terz Sauce Hollandaise   Fermented Red Cabbage   English Muffin + Smoked Salmon Trout	13,0 + 5,0
Egg Cheddar Westcombe Cheddar   Sauce Hollandaise   English Muffin + 10 g Summer Truffles	13,0 + 7,0

## LUNCH MENU

As menu: Salad, Main Dish, (hot) Drink & Cookie	20,0/21,0
Nectarine Tomato Salad with Cheddar Crumble, Savory & Red Onions	5,0
Watermelon Gazpacho with Tomato, Basil & Croûtons (vegan)	6,0
Fried Eggplant with Buckwheat Taboulé & Paprika Coulis (vegan)	10,0
Brandenburgian Fish Patty with Buckwheat Taboulé & Paprika Coulis	11,0

You can find our changing offer of homemade cakes as well as our sourdough breads  
at the counter or ask our service team.

All dishes (except for cold cuts & cheese) we make ourselves. We only use products that we carefully source  
from high quality (mostly regional) farms and producers.