



**»Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist
bleibend«**

Johann Wolfgang von Goethe

Willkommen im Tafelfürst, an dem Ort, an dem wir Sie als guter Gastgeber immer wieder aufs Neue inspirieren möchten, selbst eine perfekte Tafelfürstin bzw. ein perfekter Tafelfürst für Ihre Gäste zu sein.

Für die einen sind wir ein Geschäft für besondere, wie auch klassische Tischaccessoires, für die anderen ein vielseitiger Feinkostladen, für manche ein außergewöhnliches Bistro, für andere wiederum ein kleines, feines Restaurant. Für alle aber möchten wir ein Ort sein, an dem man jederzeit gerne verweilt - ein modernes Gutshaus mit einer ganz eigenen Atmosphäre, für die unter anderem das von Eiche und Schiefer dominierte Interieur sorgt.

Schauen Sie sich in Ruhe um, werfen Sie einen Blick auf die Tischdekoration, nehmen Sie die hochwertigen Küchenutensilien selbst in die Hand, probieren Sie die erlesenen Spezialitäten oder kommen Sie auch gerne zu unseren erlebnisreichen Weinproben und Champagnerreisen. Entdecken Sie immer wieder etwas Neues und genießen dabei in Ruhe die Zeit.

Machen Sie es sich bequem - zum Beispiel an unserer Gemeinschaftstafel, dem imposanten Herzstück Ihres Tafelfürsten - und lassen sich verwöhnen von der leichten und authentischen Küche, deren Zutaten Sie genauso wie die Teller von denen Sie speisen, die Gläser, mit denen Sie anstoßen und die Accessoires, die für ein angenehmes Ambiente sorgen, gerne auch erwerben können. Ob Kulinarik oder Wein, Messer oder Tuch, Porzellan oder Glas, alles, was wir Ihnen anbieten, erfüllt unseren hohen Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit.

Unsere Küche interpretiert mit hohem handwerklichem Können und modernem Selbstverständnis Berliner Klassiker und andere Gaumenfreuden aus deutschsprachigem Raum, stets basierend auf erstklassigen, ökologisch erzeugten, möglichst regionalen und saisonalen Produkten.

Wie es sich für einen guten Gastgeber gehört, treffen Sie bei uns immer wieder auf Ihnen vertraute, freundliche Gesichter, die Sie und Ihre Wünsche kennen und sich über Ihre Anwesenheit freuen. In diesem Sinne: Genießen Sie Ihren Besuch bei uns und lassen Sie Leib, Seele und Auge verwöhnen.

Ihr TAFELFÜRST-Team

Öffnungszeiten:	Di-Fr	12.00-22.00 Uhr
	Sa	10.00-22.00 Uhr
	Sonntag, Montag & Feiertage nach Vereinbarung	
Frühstückskarte:	Samstag bis 15:30 Uhr	
Mittagstafel:	Di-Fr	11:30-15:30 Uhr
Abendspezialitäten:	Di-Sa	17:30-21:30 Uhr



Frühstück

Die Zofe

Vanilleteopfen | Müsli | Obst

3,90

Die Gräfin

Buttercroissant | Butter | Konfitüre

4,90

Der Sonnenkönig (vegan)

Croissant | Alsana | Auswahl aus verschiedenen Obstgelee

5,90

Der Markgraf (vegan)

Rote Bete Humus | Veganer Aufstrich | mariniertes Gemüse |
Oliven | getrocknete Tomaten

7,90

Die Fürstin

3 Käse Spezialitäten von Fritz Blomeyer | TF Landrahm | Butter

8,90

Alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite).
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Der Fürst

San Daniele Schinken | Wacholderschinken | Mailändersalami |
Leberpastete | Butter
8,90

Der Fürst und die Fürstin

San Daniele Schinken | Mailändersalami | Leberpastete | Wacholderschinken |
2 Käse Spezialitäten von Fritz Blomeyer | Butter
11,90

Zarenfrühstück

Hausgebeizter Kardamomlachs | Forellenkaviar | Honig - Curry Scampi |
TF Landrahm | Butter
10,90

Des Kaisers Etagere für 2 Personen |

Croissant | Pain au chocolat | Konfitüre | Butter |
3 Käse Spezialitäten von Fritz Blomeyer | TF Landrahm |
San Daniele Schinken | Mailänder Salami | Wacholderschinken |
Leberpastete | hausgebeizter Kardamomlachs | Forellenkaviar |
inkl. 2 Heißgetränken oder 2 Gläsern Prosecco 0,1l
24,90

Die Tafelrunde

Jede weitere Person zu „Des Kaisers Etagere“
11,90 p.P.

Alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite).
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht
ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Eierlei

2 Eier im Glas | Schnittlauch | Meersalz | Brot
4,90

Spiegelei oder Rührei | 2 Bio-Eier | Rauke | Brot
4,90

Italienisches Omelett oder Rührei | Büffelmozzarella | Tomate | gezupftes Basilikum
6,90

Französisches Omelett oder Rührei | Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Frühlingszwiebeln
7,90

Scampi Omelett oder Rührei | Tomaten | Kräuter | Frühlingszwiebeln
7,90

Tafelfürst-Pancakes | Ahornsirup | frisches Obst der Saison
5,90

Alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite).
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Köstliche Extras

Knuspriger Bacon
1,90

Butter
0,90

Konfitüre
1,90

TF Landrahm
1,90

Rote Bete Humus
1,90

Feigensenf (vegan)
1,90

Obstgelee (vegan)
1,90

Honig Curry Scampi
3,90

Butte – Croissant
1,50

Pain au chocolat
0,90

Laugenecke
1,50

Croissant (vegan)
1,50

Alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite). Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



unsere Köstlichkeiten

Gebackene Avocado | Ziegenkäse | Walnuss

8,90

Blau-Roter Ofenkäse | Portwein Pflaume | Brot

6,90

Flammkuchen | Bergkäse | Lauch

8,90

Flammkuchen | Speck | Bergkäse | Lauch

9,90

12 Bio- Teigtaschen | Butter | Parmesan | vegetarisch oder vegan

12,90

Bio- Currywurst | Bio-Schwein aus der Uckermark | hausgemachte Currysauce |

7,90

| Mit Kartoffelsalat |

8,90

Rote-Bete-Humus | Sesam | Schluppen | Brot-Schiefer

3,90

Tafelfürst Landrahm | Radieschen | Brot

3,90

alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite). Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Unsere Tagesspezialitäten

Unsere wechselnden Abendspezialitäten ab 17:30 Uhr finden Sie auf unserer Tafel.

Salate

Gartensalat | Kirschtomaten | Feldgurke | Radieschen
klein 4,90 | groß 6,90

Salat Ziegenkäse | gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Trauben
11,90

Tafelfürst Brotsalat | mariniertes Gemüse | Kapernäpfel | Brotchips
10,90

Salat Scampi | Black Tiger Prawn | Tomaten | Radieschen
12,90

Caesar Salad | Hähnchen | Tomaten | Parmesan | Brotchips
12,90

Suppen

Karotte | Ingwer | Kokos (vegan)

Rote Bete | Apfel | Meerrettich

Tagessuppe | wechselndes Angebot |
klein 4,90 groß 6,90

Brot & Öl

Brot - Schiefer

mit wechselnden Ölen & Essig

1,80

alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite). Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Schieferplatten

Antipasti | Oliven schwarz / grün / gemischt | getrocknete Tomaten | hausgemachte Aufstriche | Honig-Curry / Kräuter marinierte Scampi |
je Schale 3,90

Käsespezialitäten | Blomeyer's Käse aus Berlin | Portwein-Feige

Wurstspezialität | luftgetrocknete Fenchel- & Mailänder Salami | San Daniele Schinken

kleine Schiefer 9,90 | große Schiefer 14,90

Für kleine Prinzessinnen & Prinzen

Tarte italienne | Tomate | Mozzarella
5,90

mit Salami
6,90

Nudeln | Butter | Parmesan oder Tomatensauce
5,90

Nachtafeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Frucht | Vanille-Eis
5,90

Crumble | Apfel | Streusel |
6,90

Karamellisierter Kaiserschmarren | Pflaumen | Vanilleeis
7,90

Bitte planen Sie beim „Crumble“ und „Kaiserschmarren“ bis zu 20 min. ein.

Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihnen bei Ihrer Speiseauswahl behilflich sein können.

alle Preise in Euro

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten (eine Aufstellung der Allergene siehe letzte Seite). Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine ausführlichere Auskunft fragen Sie bitte unser Personal.



Allergenen Liste

Allergenbezeichnung	Vorkommen	Produktbeispiele
Gluten	Weizen, Dinkel, Grünkern, Gerste, Roggen, Hafer, etc.	Brot, Bier, Teigwaren, Haferflocken, Stärke
Lupinen	Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein	vegetarische Lebensmittel, Brot und Backwaren, Wurstwaren, Getränke, Gewürze, Tofu
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	Milch und Milchprodukte	Sahne, Joghurt, Quark, Käse, Eiskrem, Backwaren, Suppen, Wurstwaren
Eier	Eier	Eierspeisen, Mayonnaise, Teigwaren, Süßspeisen, Panaden
Soja	Sojabohnen, Sojasprossen	Sojamilch, Sojasoße, Tofu, vegetarische Lebensmittel
Sesam	Sesamsaat, Sesammehl	Sesamöl, Tahin, Gebäck, Süßigkeiten, Falafel, Dönerbrot
Erdnuss	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnussflips, Gebäck, Süßigkeiten
Kokos	Palmfett*, Kokosfett	Vegane Margarine
Schalenfrüchte	Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, etc.	Nussriegel, Gebäck, Müsli, Aufstriche, Süßigkeiten
Sellerie	Knollensellerie, Staudensellerie	Gemüse, Gewürzmischungen, Salzgebäck
Senf	Senfkörner, -saat	Senf, Dressing, Saucen, Aufstriche, Gewürzmischungen, Curry
Schwefeldioxid und Sulfite	- - -	Wein, getrocknetes Obst, Essig
Fisch	alle Fischarten	Kaviar, Konserven, Trockenfisch, Fischextrakte, Würzpasten
Krebstiere	Krebse, Hummer, Shrimps, Garnelen	Suppen, Pasten, Konserven
Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Kalamare	Suppen, Pasten