

willkommen im michelberger. eine modern, gemeinschaftliche esserfahrung mit einer küche, die mit saisonalen und lokalen produkten aus biologischer landwirtschaft arbeitet. in enger zusammenarbeit mit jägern, sammlern und bauern aus brandenburg.



welcome to the michelberger. we provide modern, communal dining with seasonal organic produce, sourced locally, sustainably foraged, hunted, and farmed from the forests and fields in brandenburg.

snacks

brot, butter, salz	€3
hausgemachter kimchi V	€3
eingelete gurke, skordalia, mandeln V.....	€5
entenleberparfait, sherryprunzen, brioche.....	€9
wildschwein kroketten, geräucherter apfel.....	€10
burrata, rote bete, haselnuss dukkah.....	€12

gemüse

geröstete möhren, orangenöl, schwarzer reisessig, chiorée	€13
rosenkohl, miso, chili, seetang V.....	€8
rote bete, walnuss, dill, lakritz V	€9
topinambur, grünkohl, gerste, bergkäse	€8

fleisch

blutwurst, geräucherte kartoffel, fermentierter pfirsich	€8
wildschwein, lauch, schwarzer knoblauch, zwiebelbrühe	€17
rehwild, confierter meerrettich, sellerie, bittere blätter	€16
lamm, pastinaken, ziegen butter, verbrannter honig	€14

fisch

geräucherte fischkroketten, spinat, curryaioli	€12
hummergnocchi, maronen, zitronen verbene	€14
kabeljau, kohlrabi, haselnuss, kürbiskerne, apfel	€15
zandercarpaccio, sauerkraut, preiselbeeren, rosmarin	€14

fragen zu bestimmten zutaten?
bitte wende dich an uns

are you allergic to particular ingredients
or have special dietary requirements?
please ask us

snacks

bread, butter, salt	€3
homemade kimchi V.....	€3
pickled cucumber, skordalia, almonds V.....	€5
duck liver parfait, sherry prunes, brioche.....	€9
wild boar fritters, smoked apple	€10
burrata, beetroot, hazelnut dukkah	€12

vegetables

roasted carrots, orange oil, black rice vinegar, chicory	€13
brussels sprouts, miso, chilli, seaweed V	€8
beetroots, walnut, dill, liquorice V	€9
jerusalem artichoke, kale, barley, alpine cheese	€8

meat

black pudding, smoked potato, fermented peach ...	€8
wild boar, leeks, black garlic, onion broth	€17
roe deer, confit horserdish, celeriac, bitter leaves	€16
lamb, parsnips, goats butter, burnt honey	€14

fish

smoked fish cakes, spinach, curry aioli.....	€12
lobster gnocchi, chestnuts, lemon verbena	€14
cod, kohlrabi, hazelnut, pumpkin seeds, apple.....	€15
pike perch carpaccio, sauerkraut, cranberries, rosemary	€14

V = vegan