

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  
gebeizte chicorée blätter, estragon,  
geräucherte mandeln V ..... €5  
gesalzene ente, melone, zitronen, kräuter ..... €8  
wildschwein kroketten, miso mayonaise ..... €10  
burrata, dukkah, kräuter, orangenöl ..... €12

### gemüse

broccolini, schwarzkohl, kürbiskerne V ..... €9  
zwiebel bhajis, gurke, minze, joghurt ..... €8  
rote beete, kirschen, lakritze, sauerampfer V ..... €8  
ricotta gnocchi, braune butter orangen, salbei ..... €12

### fleisch

blutwurst, geraucherte kartoffel,  
fermentierter pfirsich ..... €8  
konfiertes schwein, fenchel ketchup, apfel ..... €14  
maibock tartare, knuspriger bauch,  
fichte, fischeier ..... €15  
lamm, hopfen ,grüne oliven, lammbrises ..... €16

### fisch

cremiger kabeljaurogen, kräuter, toast ..... €10  
angekohlte makrele, buttermilch, tomaten, basilikum  
..... €10  
seelachs, chorizo, fenchel, polenta ..... €15  
sashimi, tempura kräuter, 7 japanische gewürze ..... €15

### snacks

bread, butter, salt ..... €3  
homemade kimchi V ..... €3  
pickled chicory leaves, tarragon,  
smoked almonds V ..... €5  
cured duck, melon, lemon, herbs ..... €8  
wild pig's head fritters, miso mayonaise ..... €10  
burrata, dukkah, herbs, orange oil ..... €12

### vegetables

broccolini, black cabbage, pumpkin seed V ..... €9  
onion bhajis, cucumber, mint, yoghurt ..... €8  
beetroot, cherries, liquorice, sorrel V ..... €8  
ricotta gnocchi, burnt orange, sage ..... €12

### meat

black pudding, smoked potato,  
fermented peach ..... €8  
confit pork, fennel ketchup, apple ..... €14  
wild deer tartare, fried belly, spruce, fish eggs ..... €15  
lamb, hops, green olive, sweet breads ..... €16

### fish

whipped cod's roe, herbs, toast ..... €10  
charred mackerel, buttermilk, tomatoes, basil .... €10  
pollack, chorizo, fennel, polenta ..... €15  
sashimi, tempura herbs , japanese 7 spice ..... €15

fragen zu bestimmten zutaten?  
bitte wende dich an uns

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

V = vegan