

Festtagskarte

Vorspeisen

	Eur
Entenkleineintopf mit Wurzelgemüse	5,90
Kohlrabi-Birnen Süppchen mit lila Kartoffelchip	5,90
Vier gebratene Gambas im Kräutersud Seawater Riesengarnelen mit Aiolidip & Baguette	11,50
Karamellierter Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Apfel-Chili-Chutney	12,50
Carpaccio vom Weideochsen roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Pommerysenf gehobeltem Parmesan und Szechuanpfeffer	11,90



Hauptspeisen

	Eur
Mit Maronen & Birnen gefüllte Maishähnchenbrust auf Weisweinsosse an Rote Bete-Kartoffelstampf & Mandelbroccoli	21,00
Hirschgulasch mit Preiselbeerschmand an Apfelrotkohl & Semmelknödeln	22,00
Gefüllte Roulade vom Beelitzer Kaninchen mit Speckrosenkohl & gebutterten Erdäpfeln	22,00
Halbe Brandenburger Landente an Apfelrotkohl & Kartoffelklößen	23,50
Preussische Gänsekeule aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, Grünkohl & Kartoffelklößen	23,50
Filet vom gebratenen Zander an Steckrübenragout & Herzoginkartoffeln	22,00
Rotbarsch im Pumpernickelnussmantel auf gerahmtem Spitzkohl & gebutterten Erdäpfeln	22,50