

Als Aperitif empfehlen wir:

Lillet Clementine
mit Lillet rosé, Mandarine und Tonic Water
8,50

Vorspeisen

Ein Dutzend gebratene Garnelen mit zweierlei Saucen und Salat
A dozen fried shrimps with two kind of sauces and salad
17,00

Waldorfsalat und winterliche Blattsalate mit Orangenvinaigrette
und karamellisierten Nüssen (V)
Waldorf salad and winter leaf salad with orange vinaigrette and caramelised nuts
15,00

Gebratene Spreewälder Blutwurst mit karamellisiertem Apfel,
Jus und Röstzwiebel-Kartoffelpüree
Fried Black Pudding with caramelized apple, jus and fried onion-mashed potatoes
16,00

Rote Beete Carpaccio mit geblämmter Ziegenfrischkäsecreme, (V)
Sesam, Kürbiskern Öl, Orange und Blattsalaten
Beetroot carpaccio with flamed goat's cream cheese, sesame seeds, pumpkin seed oil,
orange and leaf salads
16,00

Suppe - Pasta

Kartoffel-Selleriesamtuppe mit Croutons, (V)
mit sonnengetrockneten Tomaten
12,00

Steinpilz Risotto mit Röstzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan
Porcini mushroom risotto with leek straw, cherry tomatoes and parmesan
19,00

Hauptspeisen

Ofenfrische Landente mit kräftiger Sauce,
Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelkloß und Semmelbrösel

Oven fresh duck with, rich sauce, apple red cabbage, kale and potato dumpling

1/2 Ente 31,00 1/2 Ente 24,00

Hasenfilet im Speckhemd gebraten mit Portwein-Pläumen, Pfeffersauce,
Preiselbeeren, Rosenkohl und Maronenpüree

Rabbit Fillet in bacon shirt with port wine plums, pepper sauce, brussels sprouts and chestnut purée

34,00

Meerwolffilet und Hummergarnele mit Tomaten-Safransud,
Blattspinat und Peperonata Risotto

Sea wolf fillet and lobster prawns with tomato and saffron sauce, leaf spinach and peperonata risotto

32,00

Ungarisches Rindersaftgulasch mit Paprika, Smetana, hausgemachten Spätzle und
Krautsalat

Hungarian beef goulash with paprika, smetana, homemade spaetzle and coleslaw

25,00

Geschnetzeltes Schweinefilet Züricher Art mit Champignons, Sherryrahmsauce und Rösti

Sliced pork fillet with mushrooms, sherry cream sauce and roesti

23,00

Großes Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Schnitzel Vienna style with cranberries, home fries and cucumber salad^

23,00

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit Orangensauce und Vanille Crumble

White chocolate mousse with orange sauce and vanilla crumble

13,00

Marzipan Crème Brûlée mit Rohrzuckerkruste und Kirschen

Marzipan Crème Brûlée gratinated with cane sugar and mandarin salad

12,00

Crêpes Normandie gefüllt mit Apfelkonfit, Vanilleeis und Calvados flambiert

Crêpes Normandie filled with apple confit, vanilla ice cream and flambéed Calvados

15,00