

Weihnachtskarte

13.11.2017 - 14.01.2018

Vorspeisen - appetizers

Steinpilz Süppchen - Porcini Soup

6,50 €

* * * * *

Feldsalat mit Granatapfel - corn salad with pomegranate

sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarellakugeln an Himbeervinaigrette -

beetroot and small mozzarella balls with raspberry vinaigrette

10,90 €

Hauptgerichte - main dishes

knusprig gebräunter Gänsebraten - crispy roast goose

auf Chianti-Mandarinen-Aprikosensauce, serviert an hausgemachtem Rot- oder Grünkohl,

dazu Kartoffelklößchen -

with Chianti Tangerine Apricot Sauce, served on homemade red or green cabbage,

served with your choice of either potato dumplings

16,90 €

* * * * *

½ Märkische Landente - ½ Märkische country duck

gefüllt mit Apfel-Zwiebelstückchen und Backpflaumen,

serviert an hausgemachtem Rot- oder Grünkohl, dazu Kartoffelklößchen -

filled with apple-onion pieces and prunes, served with homemade

red cabbage or green cabbage and potato dumplings

16,90 €

* * * * *

Wildschweinnackenbraten - roasted wild pork neck

mit Bayrischkraut, Pflaumenjus und knusprigen Kartoffelecken -

with Bavarian cabbage, plum jus and crispy potatoes

17,90 €

* * * * *

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren -

deer precious goulash with cranberries

dazu reichen wir gebutterten Rosenkohl und Kartoffelklößchen -

served with brussels sprouts and potato dumplings

15,90 €

Weihnachtskarte

13.11.2017 - 14.01.2018

vegetarisches Hauptgericht - vegetarian main dishes

großer Champignon gefüllt mit frischem Spinat - big mushrooms filled
überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln
with spinach gratinated with gorgonzola and nuss served with rosemary potato
12,90 €

Desserts

Schokoladen Soufflé serviert mit einer Vanilleeiskugel -
Chocolate soufflé served with a scoop of vanilla
5,90 €

* * * * *

hausgemachtes Orangen-Stracciatella-Tiramisu -
homemade orange stracciatella tiramisu
6,90 €

* * * * *

gratinierte Feigen - au gratin figs
in Orangencaramelsauce - *in orange caramel sauce*
6,90 €

1 Tag Vorbestellung - one day pre-order

ganzer Gänsebraten für 4 Personen - whole goose for 4 people
mit Chianti-Mandarinen-Aprikosensauce,
serviert an hausgemachtem Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklößchen
with chianti tangerine apricot sauce, served on homemade red and green cabbage
and with either potato dumplings
75,00 €

unsere Weinempfehlung für Sie - our wine recommendation for you :

Marqués de Cáceres Rioja
Reserva 2010 aus Spanien
38,00 €

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr!

Weihnachtliche Menüs - Christmas Menus

Menü 1

Feldsalat mit Granatapfel - corn salad with pomegranate
sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarellakugeln an Himbeervinaigrette -
beetroot and small mozzarella balls with raspberry vinaigrette

* * * * *

knusprig gebräunter Gänsebraten - crispy roast goose
auf Chianti-Mandarinen-Aprikosensauce, serviert an hausgemachtem Rot- oder Grünkohl,
dazu Kartoffelklößchen -
*with Chianti Tangerine Apricot Sauce, served on homemade red or green cabbage,
served with your choice of either potato dumplings*

* * * * *

gratinierte Feigen in Orangencaramelsauce - au gratin figs - in orange caramel sauce

32,90 € / p.P.

Menü 2

Steinpilz-Cappuccino Süppchen - Porcini Cappuccino Soup

* * * * *

½ Märkische Landente - ½ Märkische country duck
gefüllt mit Apfel-Zwiebelstückchen und Backpflaumen,
serviert an hausgemachtem Rot- oder Grünkohl, dazu Kartoffelklößchen -
*filled with apple-onion pieces and prunes, served with homemade red cabbage or green cabbage
and potato dumplings*

* * * * *

hausgemachtes Orangen-Stracciatella-Tiramisu -homemade orange stracciatella tiramisu

28,90 € / p.P.

Menü 3

Steinpilz-Cappuccino Süppchen - Porcini Cappuccino Soup

* * * * *

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren - deer precious goulash with cranberries
dazu reichen wir gebutterten Rosenkohl und Kartoffelklößchen -
served with brussels sprouts and potato dumplings

* * * * *

**Schokoladen Soufflé serviert mit einer Vanilleeiskugel -
Chocolate soufflé served with a scoop of vanilla**

26,90 € / p.P.

Weihnachtliche Buffets

Christmas Buffet

Buffet 1

Lachs Carpaccio

auf Fenchelstreifen und Pistazien mit Sahnemeerrettich

Parmaschinken an Melonenschiffchen mit frischen Feigen und Johannisbeeren

Variation aus Blattsalaten

arrangiert mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen,
separat serviert: geriebener Parmesankäse & hausgemachten Dressings

* * * * *

Steinpilz-Cappuccino Süsschen

* * * * *

knusprig gebräunter Gänsebraten

mit hausgemachtem Rot- und Grünkohl,
separat gereicht Gänsebratensauce & Preiselbeeren -

Wildschweinnacknbraten auf Bratensauce mit Bayrischkraut

separat reichen wir Pflaumenjus

großer Champignon gefüllt mit frischem Spinat

überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen

Kartoffelklößchen & Rosmarinkartoffeln

* * * * *

hausgemachtes Orangen-Stracciatella-Tiramisu

eine Auswahl an frischem Obst mit Fruchtsaucen –

* * * * *

Käseplatte an Tafeltrauben und Walnüssen

Baguette & Butter

38,70 € / p.P. ab 50 Personen erhältlich

Weihnachtliche Buffets

Christmas Buffet

Buffet 2

Enten Carpaccio

auf Feldsalat und Orangensauce-

Knackig frische Feld- und Blattsalate

arrangiert mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen,

separat serviert:

geriebener Parmesankäse & hausgemachten Dressings -

* * * * *

Kürbissuppe

vom Kokkaidokürbis mit Ingwer und Croutons -

* * * * *

Entenbraten

mit hausgemachtem Rot- und Grünkohl

separat gereicht: Entenbratensauce & Preiselbeeren

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren

dazu reichen wir gebutterten Rosenkohl

Kartoffelklößchen & Rosmarinkartoffeln

großer Champignon gefüllt mit frischem Spinat

überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen

* * * * *

gratinierte Feigen in Orangencaramelsauce

eine Auswahl an frischem Obst mit Fruchtsaucen

* * * * *

Käseplatte an Tafeltrauben

Baguette & Butter

34,50 € / p.P. ab 50 Personen erhältlich