

Weihnachtliche Genüsse

Vorspeisen

Apfel-Sellerie Cremesüppchen ^{8,A,G}
mit Ziegenkäse-Croûtons
8,90 €

Blattsalate mit Granatapfel ^{8,G}
sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarella Kugeln
an Himbeervinaigrette
13,90 €

Hauptgerichte

Gänsekeule ^{8,A,C,G}
auf fein abgestimmter Gänsebratensauce *, serviert an
hausgemachtem Apfelrotkohl & Kartoffelklößchen
24,50 €

½ Märkische Landente ^{8,A,C,G}
serviert an hausgemachtem Apfelrotkohl,
Kartoffelklößchen & Entensauce a la Orange *
21,90 €

Wildschweinnackenbraten ^{2,3,4,8,G *}
mit Bayrisch Kraut, Pflaumenjus & hausgemachtem
Kartoffelpüree
23,90 €

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren ^{8,G *}
in Gemüse-Pflaumen-Sauce
umrandet von hausgemachtem Kartoffelpüree
19,90 €

Dessert

Schokoladen Soufflé ^{1,8,A,C,G,H}
serviert mit einer Vanilleeiskugel
7,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{8,A,C,G,H}
mit Rosinen und Mandeln, an warmer Pflaumensauce
und Vanilleeis
12,90 €



**mit Wein abgelöscht / deglazed with wine*

Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit & guten Appetit!

Christmas Pleasures

Appetizers

Apple celery cream soup ^{8,A,G}
with goat cheese croutons
8,90 €

Leaf salads with pomegranate ^{8,G}
beetroot and small mozzarella balls with raspberry
vinaigrette
13,90 €

Main dishes

Leg of goose ^{8,A,C,G}
on a finely balanced roast goose sauce, served with
homemade apple red cabbage and potato dumplings
24,50 €

½ Märkische country duck ^{8,A,C,G}
served with homemade apple red cabbage, potato
dumplings and duck sauce a la orange
21,90 €

Wild boar neck roasted ^{2,3,4,8,G *}
with Bavarian cabbage, plum jus and homemade
mashed potatoes
23,90 €

Deer precious goulash with cranberries ^{8,G *}
in vegetable-plum-sauce
edged with homemade mashed potatoes
19,90 €

Dessert

Chocolate soufflé ^{1,8,A,C,G,H}
served with a scoop of vanilla
7,90 €

Austrian cut-up pancake ^{8,A,C,G,H}
with raisins and almonds, with warm plum sauce and
vanilla ice cream
12,90 €