

Weihnachtliche Genüsse

Vorspeisen

Maronen-Cremesuppe ^{8,G} ✓

12,90 €

Blattsalate mit Granatapfel ^{8,G} ✓

sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarella Kugeln
an Himbeervinaigrette

14,90 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsekeule ^{8,A,C,G}

auf fein abgestimmter Gänsebratensauce *, serviert an
hausgemachtem Apfelrotkohl & Kartoffelklößchen

28,90 €

½ Märkische Landente ^{8,A,C,G}

serviert an hausgemachtem Apfelrotkohl,
Kartoffelklößchen & Entensauce a la Orange *

27,90 €

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren ^{8,G} *

in Gemüse-Pflaumen-Sauce an Kartoffelpüree

26,90 €

Gefüllte Champignons mit frischem Spinat ^{8,G,H} ✓

überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen

15,90 €

Dessert

Lebkuchen Tiramisu im Glas ^{8,A,G,H}

Lebkuchen mit Mascarpone-Joghurt-Creme
mit Orange und Cranberry

8,90 €

Christmas Pleasures

Appetizers

Porcini Cappuccino Soup ^{8,G} ✓

12,90 €

Leaf salads with pomegranate ^{8,G} ✓

beetroot and small mozzarella balls with raspberry
vinaigrette

14,90 €

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

28,90 €

½ Märkische country duck ^{8,A,C,G}

served with homemade apple red cabbage, potato
dumplings and duck sauce a la orange *

27,90 €

Deer precious goulash with cranberries ^{8,G} *

in vegetable-plum-sauce on mashed potatoes

26,90 €

Stuffed mushrooms with fresh spinach ^{8,G,H} ✓

gratinated with gorgonzola and walnuts

15,90 €

Dessert

Gingerbread tiramisu in a glass ^{8,A,C,G,H}

Gingerbread with mascarpone yoghurt cream
with orange and cranberry

8,90 €

**mit Wein abgelöscht / deglazed with wine*

Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit & guten Appetit!

