

Weihnachtsmenü

MARONENSCHAUMSÜPPCHEN MIT APFEL, STAUDENSELLERIE
& GEBRANNTEN MANDELN

maroon foam soup with apple, celery & roasted almonds

KARTOFFELGNOCCHI IN TRÜFFELRAHM

potato gnocchi with truffle cream

CONFIERTE ENTENKEULE MIT ROTKOHHL, GRÜNKOHL
& KARTOFFELKLOSS

confit duck leg with red cabbage, kale & potato dumpling

CREME BRULEE VON DER TONKABOHNEN MIT
SPEKULATIUS CRUMBLE & SORBET

creme brulee from the tonka bean with speculoos crumble & sorbet

3-Gänge - 48 Euro pP

4-Gänge - 62 Euro pP

SPEISEKARTE

menu

KLEINE VORSPEISEN I *small starters*

SAUERTEIGBROT MIT HUMMUS
sourdough bread with hummus 6.50

SPREEWALDGURKE MIT DILL & SENFSAAT
spreewald pickles with dill & mustardseed 3.90

3 ROLLMÖPSE MIT RAPSÖL & EINGELEGTEN ZWIEBELN
3 pickled herings with rape seed oil & marinated onions 5.50

BULETTEN AUF SENFCREME MIT FRISCHEM MEERRETTICH
small meatballs, mustard cream & fresh horseradish 5.50

RADIESCHEN MIT ZIEGENQUARK & RAPSÖL
radish with goat cheese & rape seed oil 5.90

SUPPE I *soup*

MARONENSÜPPCHEN 9.50
MIT APFEL, STAUDENSELLERIE & GEBRANNTEN
MANDELN
chestnut soup with apple, celery & roasted almonds

VORSPEISEN I *starters*

FELDSALAT MIT SAUTIERTER BIRNE,
SCHWARZER WALNUSS & APFELSINEN DRESSING 12.50

lamb's lettuce with sauteed pear, black walnut & orange dressing

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 16.00

MIT GERÖSTETEM KRUSTENBROT,
GURKENSALAT, MEERRETTICH & KAVIAR

smoked trout filet with roasted bread, cucumber salad, horseradish, caviar

BÜFFEL BURRATA 16.30

GEBRATENE PILZE MIT KÜRBISSPALTEN

buffalo burrata, fried mushrooms with pumpkin wedges

HANDGESCHNITTENES TATAR 24.00

vom HEREFORD PRIME RIND KLASSISCH ANGEMACHT (100g)

MIT POMMES Frites & GERÖSTETEM BROT

*beef tatar classically cooked (100g) with
fries and toasted bread*

ZWISCHENGERICHTE I *something inbetween*

“SENFELI” GEBACKEN & POCHIERT 14.50
AUF KARTOFFELSTAMPF MIT CHAMPAGNER-SENFSCHAUM
egg baked and poached, mashed potatoesM champagne mustard foam

MIT TRÜFFELCREME GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI 18.50
& NUSSBUTTER, SCHLUPPEN & PARMESAN
*potato gnocchi filled with truffle cream with nut butter, spring twigs
and parmesan*

HAUPTGÄNGE I *main dishes*

KÖNIGSBERGER KLOPSE 18.30
MEERRETTICH, ROTE BETE & APFEL
meatballs with horseradish, beetroot & apple

CONFIERTE ENTENKEULE 24,00
MIT ROTKOHLE, GRÜNKOHLE & KARTOFFELKLOSS
confit duck leg with red cabbage, kale & potato dumpling

STEINBUTT 32,00
AUF GETRÜFFELTEM ERDFRÜCHTE RAGOUT
turbot on truffled earth fruit ragout

STEAK FRITES ENTRECOTE, POMMES FRITES & SAUCE 36.00
BEARNAISE

SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL

MIT KARTOFFELGURKENSALAT & PREISELBEEREN 28.00

wiener schnitzel with potato cucumber salad & cranberries

VEGANES SCHNITZEL

MIT KARTOFFELGURKENSALAT & PREISELBEEREN 21.00

vegan wiener schnitzel with potato cucumber salad & cranberries

DESSERTS

KÄSEKUCHEN

7.00

cheesecake

TONKABOHNEN CREME BRULEE MIT HIMBEERSORBET 9.50

tonka beans crème brûlée with raspberry sorbet

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

18.00

MIT ORANGENSENF & FRÜCHTEBROT

french cheese selection with orange mustard and fruit bread

dazu empfehlen wir:

Scheurebe Feinherb, Weingut Sinß

0,1l

6,00

0,2l

9,50

0,75l

33,00