

Wildes Weihnachten im
Wild Christmas at the



Feldsalat | Quitten | Hasenfilet rosa | Haselnüsse

Corn salad | quince | rabbit fillet, cooked to the point | hazelnuts € 14,00

Rotkohlcremesuppe | Meerrettich

Red cabbage soup | horseradish € 8,00

Rehrücken | Kürbispüree | Ingwer | Rosmarin

Saddle of venison | pumpkin puree | ginger | rosemary € 17,00

Hirschbraten | Wacholdersauce | Pastinaken | Schupfnudeln

Roasted deer | juniper sauce | parsnip | fried potato noodles € 24,00

Martinsgans | Maronensauce | Glühweinkohl | gerollte Knödel

Braised Martin`s goose | chestnut sauce | mulled wine cabbage | rolled dumplings € 22,00

Vanilleaprikosen | Berliner Luft | Himbeeren

Vanilla apricots | lemon mousse Berlin style | raspberries € 7,00

Unsere Weinempfehlung | our wine suggestion

- **Rioja - Crianza - Vina Alcorta** - Tempranillo -12 Monate im Barrique gereift 0,2 l € 9,50
Denominación de origen calificada, Alcorta, Spanien 0,75 l € 33,50

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.