

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER / TAFELWASSER

Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,7 l	€ 7,00
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,7 l	€ 7,00
Brandenburger Quell Classic	0,7 l	€ 6,00
Brandenburger Quell Naturell	0,7 l	€ 6,00

LIMONADEN

Coca-Cola	0,2 l	€ 3,10
Coca-Cola Zero	0,2 l	€ 3,10
Fanta	0,2 l	€ 3,10
Sprite	0,2 l	€ 3,10
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 3,30

FRUCHTGETRÄNKE

Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Kirschsft	0,2 l	€ 3,10
Granini Traube	0,2 l	€ 3,10
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,10
<i>(weitere Sorten auf Nachfrage)</i>		
Granini Apfelsaft	1,0 l	€ 13,00
Granini Orangensaft	1,0 l	€ 13,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 3,00
Kaffee	Kännchen	€ 4,80
Tee	0,3 l Glas	€ 3,20
Espresso	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso	Tasse	€ 4,50
Cappuccino	Tasse	€ 3,50
Milchkaffee	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato	Glas	€ 3,50

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsener	0,3 l	€ 3,20
Radeberger Pilsener	0,5 l	€ 4,60
Krušovice Černé Schwarzbier	0,3 l	€ 3,50
Krušovice Černé Schwarzbier	0,5 l	€ 4,80
Schöffelhofer Hefeweizen hell	0,5 l	€ 4,60
Kilkenny Irish Ale	0,3 l	€ 3,60
Kilkenny Irish Ale	0,5 l	€ 5,60

FLASCHENBIER

Jever Fun <i>(alkoholfrei >0,5vol%)</i>	0,33 l	€ 3,20
Schöffelhofer Hefeweizen <i>(hell, dunkel, kristall & alkoholfrei 0,5vol%)</i>	0,5 l	€ 4,60
Braumeister Kraftmalz <i>(alkoholfrei)</i>	0,33 l	€ 3,30
Berliner Weisse <i>(Himbeer- & Waldmeister)</i>	0,33 l	€ 3,50

SCHAUMWEINE

Seminaris Privat Sekt	0,1 l	€ 4,50
Seminaris Privat Sekt	0,75 l	€ 28,00
Casa Gheller Prosecco Frizzante DOC, Venetien	0,75 l	€ 32,00
Crémant de Loire Bouvet Excellence, Val de Loire <i>(Flaschengärung)</i>	0,75 l	€ 38,00
Crémant de Loire Bouvet Rose, Val de Loire <i>(Flaschengärung)</i>	0,75 l	€ 38,00
Moët & Chandon Brut Impérial Champagner	0,75 l	€ 85,00
Moët & Chandon Rose Imperial Champagner	0,75 l	€ 95,00

GETRÄNKEKARTE

LONGDRINKS

Cuba Libre (<i>Havana Club</i>)	0,3 l	€ 7,50
Gin Tonic	0,3 l	€ 7,50
Vodka Lemon	0,3 l	€ 7,50
Whisky Cola	0,3 l	€ 7,50
Asbach Cola	0,3 l	€ 7,50
Southern Ginger	0,3 l	€ 7,50
Campari Orange	0,3 l	€ 7,50

Aperitif

Seminaris Privat Sekt	0,1 l	€ 4,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,50
Hugo	0,2 l	€ 7,50
Belsazar Dry, White, Rosé	5 cl	€ 5,50
Sandemann Port-White	5 cl	€ 4,50

Obstbrände

Pascal Fromboise (Himbeere)	2 cl	€ 3,50
Pascal Poire Williams	2 cl	€ 3,50
Ziegler Williams	2 cl	€ 7,00
Ziegler Sauerkirsch	2 cl	€ 7,00

Bitter und Kräuter

Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Havelländer Kräuter	2 cl	€ 3,00

Whiskey

Ballantines Finest Scotch	2 cl	€ 3,50
Jim Beam	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels	2 cl	€ 4,00
Chivas Regal 12	2 cl	€ 5,00
Crown Royal	2 cl	€ 4,00

Single Malts

Glenfiddich 12J.	2 cl	€ 5,00
Balvenie Double Wood	2 cl	€ 6,50
Delwhinnie 15J.	2 cl	€ 6,50
Lagavulin 16J.	2 cl	€ 8,00
Ardbeg Uigeadail	2 cl	€ 8,00
Bowmore 12J.	2 cl	€ 6,00

Weinbrand, Cognac & Brandy

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
Hennessy X.O	2 cl	€ 9,50
Otard Napoleon V.S.O.P.	2 cl	€ 4,00
Cardenal Mendoza	2 cl	€ 4,00

Rum

Appelton Estate 12J.	2 cl	€ 5,50
Havana Club 7J.	2 cl	€ 4,00

Klare Spirituosen

Echter Nordhäuser	2 cl	€ 2,20
Doppelkorn		
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,20
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,80
Russian Standard Wodka	2 cl	€ 3,20
Tequila Sauza silver	2 cl	€ 3,20
Tequila Sauza gold	2 cl	€ 3,20

BANKETT - WEINKARTE

DEUTSCHLAND



Jahrgänge nach Angebot.

Weißwein

Riesling Kabinett 0,75 l € 28,00

Prädikatswein, trocken
Diedersheimer Hofstück,
Die Weinmacher,
Pfalz

*Feiner, frischer Duft nach Limonen.
Sanfte Pfirsichfrucht im Geschmack mit pikanter Säure.*

0,75 l € 26,00

Silvaner

Qualitätswein, BIO, trocken
Weingut Goldberg,
Rheinhessen

*Frischer saftiger Weißwein
mit Noten von hellen Früchten und Kräutern.*

Gutedel 0,75 l € 31,00

Qualitätswein, trocken
Weingut Dr. Hage,
Saale Unstrut

*Leichter angenehmer Trinkwein mit milder Säure
und leicht nussigem Geschmack.
Ideal für den unbeschwerten Genuss.*

Müller-Thurgau 0,75 l € 28,00

Qualitätswein, trocken
Naumburg Steinmeister,
Weingut Herzer,
Saale-Unstrut

*Ein leichter Wein mit einem blumigen Bukett im Glas, welches an knackige
Äpfel und feinfruchtige Mango erinnert. Am Gaumen kommt eine lebendige
Zitrusnote hinzu, welche durch einen Muskatton ergänzt wird.*

Rosewein

Spätburgunder Rosé 0,75 l € 26,00

Eichstetter Herrenbuck
Qualitätswein, trocken
Friedrich Kiefer,
Kaiserstuhl, Baden

*Fein fruchtiger Duft mit zarten Aromen von Himbeere und Kirsche so
Präsentiert sich dieser junge, frische und moderne Wein. Vom 1851
gegründeten Weingut Kiefer.*

BANKETT - WEINKARTE

DEUTSCHLAND



Jahrgänge nach Angebot.

Rotwein

Spätburgunder 0,75 l € 38,00

Merding Bühl
Qualitätswein, trocken
Weingut Heger, Baden

*Rubinrote Farbe und duftet nach Kirschen und Cassis.
Ein leichtes gut eingebundenes Tanningertüst
gepaart mit einer schönen Fruchtigen Note.*

2015 Blauer Zweigelt 0,75 l € 36,00

Qualitätswein, trocken
Naumburg Steinmeister,
Weingut Herzer,
Saale-Unstrut

*Dieser kräftige Rotwein weist ein feinfruchtiges Bukett auf,
welches von reifen Waldbeeren bestimmt wird.*

FRANKREICH



Jahrgänge nach Angebot.

Rotwein

Merlot, 0,75 l € 28,00

**Cabernet Sauvignon &
Cabernet Franc**

Château Valombreuse, AOC, trocken
Bordeaux

*Ausgewogen, angenehm und weich,
mit Noten von Kirsch und etwas Vanille,
am Gaumen sehr harmonisch.*

ITALIEN



Jahrgänge nach Angebot.

Weißwein

Pinot Grigio 0,75 l € 26,00

Principato
IGT, trocken
Südtirol

*Trockener und harmonischer Weißwein mit leichter Spritzigkeit.
Feines, intensives und gleichzeitig fruchtiges Bukett mit
zarte Anklänge von Zitrus mit einem Hauch Mandel.*

BANKETT - WEINKARTE

ITALIEN

Jahrgänge nach Angebot.

Rotwein

Merlot 0,75 l € 26,00

DOC, trocken
Venetien

*Mit einer leichten und jungen Frucht.
Aromen von dunklen Beeren.*

SPANIEN

Jahrgänge nach Angebot.

Weißwein

Viura 0,75 l € 24,00

IGP, trocken
Amanecer, Castilien

*Saftig, frisch. Aromen von tropischen Früchten.
Dezente Kräuterwürze im leicht herben Finale.*

Rotwein

Tempranillo 0,75 l € 24,00

IGP, trocken
Amanecer, Castilien

*Vollmundig und mit deutlicher Beerennote am Gaumen..
Anklänge von orientalischen Gewürzen in seidiger Textur.*

Chile

Jahrgänge nach Angebot.

Weißwein

Chardonnay 0,75 l € 25,00

Santiano, trocken

*Frische und Lebendigkeit verleihen dem Wein
eine jugendliche Stilistik. Seine üppigen Aromen
nach exotischen Früchten bieten eine schier
unendliche Geschmacksfülle und Saftigkeit.*

BANKETT - WEINKARTE

Neuseeland



Jahrgänge nach Angebot.

Weißwein

Sauvignon Blanc 0,75 l € 26,00

trocken
Gravel & Loam

*Aromen von Melone und Passionsfrucht gesellen sich hier
zu einer Stachelbeernote.*

*Am Gaumen elegant und feingliedrig mit einem Hauch
Holunderblüte und Kräuterwürze.*

Australien



Jahrgänge nach Angebot.

Rotwein

Shiraz 0,75 l € 25,00

trocken
Brocken Back, South East Australia

*Dunkle Brombeerrote Farbe. Intensive Aromen von
Heidel- und Brombeeren mit zarten, würzigen Noten.*

SPEISEN

FINGERFOOD & CANAPÉS

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein persönlich abgestimmtes Angebot für Ihren Anlass oder Ihre Feier. Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihre Wünsche berücksichtigen können.

KAFFEPAUSEN & IMBISS

CROISSANT - PAUSE € 5,50 pro Person

1 Buttercroissant mit Butter,
Marmelade und BIO-Honig
Tee & Kaffee

DIE RUSTIKALE € 7,50 pro Person

Frische Laugenbrezel
mit geschnittener Landbutter
Kleine Berliner Boulette
mit Brandenburger Kartoffelsalat
Brandenburger Beerenragout mit Vanillesoße

FIT & FUN € 9,50 pro Person

Eiweißbrötchen mit Kräuterquark und Sprossen
Crudités mit Frischkäse-Dip
Naturjoghurt mit BIO-Honig
und gerösteten Sesamkernen
Saisonales Stückobst

DIE ITALIENISCHE € 9,50 pro Person

Ciabatta mit Büffelmozzarella,
Pesto und Tomate
Antipasti von gegrilltem Gemüse
Lolli vom italienischen Landschinken
und Honigmelone
Tiramisu

DIE AMERIKANISCHE € 12,00 pro Person

Bagel mit Frischkäse und Roastbeef
Caesar Salad im Parmesankörbchen
Herzhaft marinierte Chicken Drumps
mit BBQ-Sauce
zweierlei Mini Brownies

DIE EXKLUSIVE € 23,00 pro Person

Geräuchertes Forellenfilet
auf einer Pumpernickel-Frischkäsepraline
Gerolltes Fingersandwich
mit Pirschheider Wildsalami
und Preiselbeergelee
Bunte Blattsalate der Mark Brandenburg
im Parmesankörbchen

* * *

Tagessuppe

* * *

Kalbsboulette auf Erdapfelstampf,
Rahmchampignons und Preiselbeeren
Filet vom Zander
auf einem cremigen Gurkenrisotto
Brandenburger Gemüseragout
mit einer Thymianpolenta
und gehobeltem Parmesan

* * *

Kleine Auswahl an Partybrötchen
vom Töpflitzer Bäcker
mit geschnittener Landbutter

* * *

Mousse von der Schokolade
mit Mango

SPEISEN

KAFFEE- & KUCHENANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Blechkuchen, Obstschnitten und Torten je nach Geschmack und Saison an. Wir berücksichtigen Ihre Wünsche und werden diese gerne mit Ihnen besprechen.

BLECHKUCHEN € 3,00 pro Stück

OBSTSCHNITTE € 3,00 pro Stück

BAUERN-/SAHNETORTE € 3,50 pro Stück

MUNDOBST der Saison € 5,00 pro Person

PRALINEN/PETIT FOURS € 5,50 pro Person
(Kleine Auswahl)

KUCHENKLATSCH 1 € 7,50 pro Person

1 Stück Blechkuchen *oder* Obstsnitte
geschlagene Sahne
ein Kännchen Kaffee
oder eine Kaffeespezialität

KUCHENKLATSCH 2 € 8,00 pro Person

1 Stück Bauertorte *oder* Sahnetorte
geschlagene Sahne
ein Kännchen Kaffee
oder eine Kaffeespezialität

KUCHENKLATSCH 3 € 10,50 pro Person

2 Stück Kuchen
geschlagene Sahne
Kaffee & Kaffeespezialitäten

LUNCHBOXEN

LUNCHBOX 1 € 7,50 pro Person

1 Schusterjunge
mit französischem Tortenbrie
1 BIO-Joghurt
1 Stück Obst der Saison
1x Mineralwasser

LUNCHBOX 2 € 9,50 pro Person

1 Ciabatta Brötchen mit italienischer Salami
1 Balisto-Riegel
1 Schale geschnittenes Obst
1x Mineralwasser

LUNCHBOX 3 € 19,00 pro Person

1 belegtes Sandwich mit Räucherlachs
1 Kalbsboulette
mit Brandenburger Kartoffelsalat
1 Smoothie
1 Stück Blechkuchen
1 Stück Obst der Saison
1x Mineralwasser & 1x Apfelsaftschorle

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

SUPPEN & EINTÖPFE

Wir reichen Ihnen eine Brotauswahl mit Butter dazu.

€ 13,50 pro Person

Tomatisierte Gemüsebrühe

mit Weißkohlstreifen, Weißen Bohnen, Paprika, Erbsen, Reis, gebrochene Spaghetti und Basilikum

oder

Brühe vom Freilandhuhn

mit Eierstich, Grießklößchen, Suppengemüse und Blattpetersilie

oder

Eintopf von der braunen Linse

mit Rauchkasser, Wurzelgemüse und Kartoffeln

oder

Altdeutscher Karotteneintopf

mit Rindfleisch, Karottenwürfeln und Blattpetersilie

saisonalen Eintopf (Mai - Januar)

Fläminger Wildeintopf

mit Wirsingkohl, Perlzwiebeln, Birne, Kartoffeln, Wurzelgemüse und ausgelassenem Speck

DAS KLEINE HERZHAFTE

(z.B. auf unserer Kegelbahn)

€ 23,50 pro Person

Fläminger Wildsalami, Havelländer Rosmarinschinken

Berliner Kalbsboulette, Zwiebelmettwurst

mit Töpflitzer Krustenbrot und geschnittener Landbutter

Harzer Käse

mit Apfel-Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette

Schnitzel vom Landschwein nach „Wiener Art“

mit Brandenburger Kartoffelsalat

Berliner Beerengrütze

mit Vanillesoße

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

EXKLUSIVER BRUNCH

€ 32,50 pro Person

„Die kleine Ecke zum Frühstück“

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Pesto
Räucherlachs mit Meerrettich
Märkische Wurst- und Schinkenspezialitäten und eine Käseauswahl vom Brett
Auswahl an Konfitüren und BIO-Honig
Verschiedene Cerealien und Flakes mit frischen und getrockneten Früchten
Naturjoghurt, Quark und Fruchtjoghurt

Rührei mit Kräutern, Grilltomate und Nürnberger Bratwürstchen

Frische Blattsalate der Saison mit Dressing und erlesenen Essigen und Ölen
Gurkenscheiben, Tomatenecken, Paprika, Oliven und Fetakäse

* * *

Saisonale Tagessuppe

* * *

2 Hauptgänge zur Wahl mit Fisch und Fleisch
1 Pastagericht
Bunte Gemüseauswahl der Saison
Kartoffel- und Reisbeilage

* * *

Brötchen und Brotsorten aus der Töpflitzer Backstube
mit Landbutter, Margarine und Kräuterquark

* * *

Beerenragout mit Vanillesoße
Schokoladenpudding
Ofenfrischer Werderaner Apfelstrudel
Obst von der Etagere

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

bei schönem Wetter auf unserer Seeterrasse

BARBECUE

€ 34,00 pro Person

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croûtons und Schnittlauch

* * *

Bunte Blattsalate der Mark Brandenburg mit hausgemachtem Dressing

Werderaner Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Blattpetersilie

Möhren-Weißkohlsalat

Gaatower Gurkensalat mit Dillspitzen

Berliner Weißkrautsalat mit Speckstippe

Pastasalat mit Lauch, Pinienkernen und Parmesan

* * *

vom Grill:

Mit Kräutern mariniertes Nackensteak vom Schwein

Herzhafte Hähnchen-Drumsticks

Rostbratwurst

Zanderfilet mit Zitronen-Kapernbutter

Grillgemüse mit frischen Kräutern

Gebackene Kartoffelecken mit Speck und Knoblauch

* * *

diverse Grillsoßen:

Werderaner Ketchup, Bautzener Senf, Knoblauchsoße,

Kräuterquark und BBQ-Sauce

* * *

Ofenfrisches Baguette mit geschnittener Butter,

Frischkäse und Tomaten-Thymian-Relish

* * *

Berliner Luft mit Himbeermark

Bunte Platte mit Obst der Saison

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

BERLIN-BRANDENBURG

€ 40,00 pro Person

Kleine Auswahl an Pirschheider Wildspezialitäten mit Cornichons und grobem Senf
(*Salami, Leberwurst, Schinken, Mettwurst*)

Geräuchertes Forellenfilet vom Spandauer Fischer mit Preiselbeeren

Berliner Geflügelsalat, Berliner Rindfleischsalat und Berliner Eiersalat mit Kapern

Blattsalate der Mark Brandenburg mit Dressing

Tomatensalat mit Zwiebeln und Blattpetersilie

Gatower Gurkensalat mit Dillspitzen

Berliner Weißkrautsalat mit Speckstreifen

Salat von Waldpilzen mit Kräutern

* * *

Crèmesuppe von der Senfgurke mit Balsamico und Brot-Croûtons

* * *

Berliner Frikassee mit Flusskrebse, Champignons, Erbsen,
Karotten, Fleischklößchen und Langkornreis

Zanderfilet auf einem Brandenburger Sauerkrautgulasch

Berliner Jungrindsleber mit Apfel-Zwiebelschmelze und Kartoffelstampf

* * *

Harzer Käse mit Zwiebelringen, Radieschen, Schnittlauch
und Werderaner Blauschimmelkäse

* * *

Berliner Krustenbrot und Schusterjungen
mit Brandenburger Landbutter und frischem Kräuterquark

* * *

Berliner Luft mit Himbeersoße
Kartoffelpuffer mit Zimt und Zucker
Brandenburger Beerengrütze im Glas mit Vanillesoße
Lauwarmer Strudel vom Werderaner Apfel

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

ITALIEN

€ 45,50 pro Person

Coppa di Parma, Mailänder Salami und Landschinken „Parma Art“
mit Melone, Grissini und Oliven

Antipasti Variation mit Olivenöl und Balsamessig
(*Champignons, Zucchini, Paprika, Jumbo Oliven, getrocknete Tomaten*)

„Vitello Tonnato“
von der Putenbrust mit Thunfischsoße, Kapernäpfel und Zwiebelringe

Italienische Blattsalate mit Dressing
(*Rucola, Mangold, Spinat, Trevisano, Radicchio*)

* * *

Fruchtige Tomatensuppe
mit Mozzarella und Basilikumöl

* * *

Toskanischer Schweinebraten mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta
Gegrillter Lachs auf Paprika-Muschelsud mit Langkornreis
Röhrennudeln in leichter Gorgonzolasoße mit Walnüssen, Spinatblättern
und gehobeltem Parmesan

* * *

Italienische Käseauswahl mit Tessiner Feigensauce und Trauben
Ciabatta, Steinofenbaguette und Toscana-Brot mit Ricotta und Frischkäse

* * *

Bunte Melonenauswahl
Panna cotta mit Fruchtsoße
Tiramisu
Kaffeemousse mit Vanille-Amarettoschaum

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

AMERIKA

€ 48,50 pro Person

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef
mit New Yorker Sellerie-Walnuss-Salat

Gebratene Gambas
mit einer Limetten-Ingwer-Honig-Koriander-Marinade

Junge Spinatblätter
mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebelringen, Parmesanchip und Erdbeerdressing

Caesar Salad
mit Knoblauchdressing, Sardellenfilet, gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Croûtons

* * *

Amerikanische Kürbis-Kokossuppe mit Chiliöl

* * *

Truthahn am Stück

Schweinelende mit Apfel und Brandysouße

Pilze in Rahmsouße und überbackener Blumenkohl

Süßkartoffelstampf und gebackene Kartoffelecken mit Speck

Red-Snapper-Filet
mit scharfer Tomatensoße und kreolischem Reis

New York Cheese Cake
Apple Crumble mit Bourbon Vanilleeis
Süßer Kokos-Milchreis mit Mango
Pancakes mit Ahornsirup

3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 1

€ 29,50 pro Person

Kleiner Salat mit Orangen,
Kirschtomaten, Walnüssen, Kräutern
und Balsamicodressing

* * *

Brust von der Maispoulade
auf Kräuter-Risotto und confierten Tomaten

* * *

Mousse von der Schokolade
mit Mango

MENÜ 2

€ 29,50 pro Person

Consommé vom Tafelspitz
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

* * *

Zanderfilet
auf einem Kohlrabi-Kartoffel-Senfragout

* * *

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis

3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 3

€ 29,50 pro Person

Spreewälder Senfgurkensuppe
mit altem Balsamico

* * *

Steak vom Landschwein
an Thymianrahm, saisonalem Gemüseragout
und Schlosskartoffeln

* * *

Brandenburger Beerenragout
mit Vanillesoße und Minze

4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 4

€ 40,50 pro Person

Aspik vom Brandenburger Weiderind
auf einem Sellerie-Kerbelsalat

* * *

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Curry

* * *

Putenfrikassee „Berliner Art“
mit Flusskrebsschwänzen, Hackfleischbällchen,
Champignons, Karotten und grünem Spargel
mit Butterreis

* * *

Grand Marnier Eisparfait
mit seinem Likör und marinierten Früchten

MENÜ 5

€ 43,50 pro Person

Junge Salatspitzen mit Kräutern, Kirschtomaten,
karamellisierten Walnüssen und Himbeerdressing

* * *

Brühe vom Fläminger Wild
mit Sellerie, Birnenperlen und Schinkenknödeln

* * *

Filet von der Müritzer Forelle
auf Rahmfenchel und Schlosskartoffeln

* * *

Abgebrannte Vanillecreme mit Beerendekoration

4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 6

€ 46,50 pro Person

Lauwarmer Crottin de Chavignol
auf einem Kohlrabi-Carpaccio und Minzpesto

* * *

Suppe von der grünen Erbse
mit gebratener Garnele

* * *

Tranche vom Jungbullenrücken
mit einem Ragout von Kräuterseitlingen,
Schluppen, Kirschtomaten und Basilikum
an Bandnudeln

* * *

Panna cotta mit Limette,
Vanille und Erdbeersoße