

Aperitif - Empfehlung

Sandemann Port Tawny
0,5 cl - € 6,00

Kir Prosecco
Crème de Cassis, Prosecco
0,1 l - € 6,00

Vorspeisen

Geräucherte Barbarie Entenbrust^(1,14)
Kürbismousse^(G), *Granatapfelkerne, Frisee*^(l,5)
€ 9,50

laktosefrei

Fläminger Rehrücken Carpaccio
Märkische Antipasti, Speckbrötchen^(A1,C,1,3)
€ 11,50

laktosefrei

Feldsalat
Zitrusfrüchte^(l,5), *Schwarzbrotchip*^(A1,A2,G)
€ 6,00

Aperitif - Chef's suggestion

Sandemann Port Tawny
0,5 cl - € 6,00

Kir Prosecco
Crème de Cassis, Prosecco
0,1 l - € 6,00

Entrees

Smocked Barbarie duck breast^(1,14)
Pumpkin mousse^(G), *pomegranate seeds, frisée lettuce*^(l,5)
€ 9,50

lactose free

Venison Carpaccio
Regional Antipasti, bacon bun^(A1,C,1,3)
€ 11,50

lactose free

Corn salad
Citrus fruits^(l,5), *rye bread chip*^(A1,A2,G)
€ 6,00

Suppen

vegan und laktosefrei möglich

Hokkaido Kürbissuppe

Marinierten Pilzen^(1,3,M), Fläminger Wildschinken

€ 6,50

Gänsebrühe⁽¹⁾

Gänseeinlage, Apfel, Grießklößchen^(A1,G,C), Kerbel

€ 5,50

Vegetarisches Gericht

Kürbis Lasagne^(A1,C,G)

Feldsalat^(l,5), karamellisierten Walnüssen^(H3)

€ 12,50

Soups

vegan and lactose free possible

Pumpkin Soup

Pickled mushrooms^(1,3,M), regional game ham

€ 6,50

Goose broth⁽¹⁾

Goose, apple, semolina dumplings^(A1,G,C), chervil

€ 5,50

Vegetarian dish

Pumpkin Lasagna^(A1,C,G)

Corn salad^(l,5), caramelized walnuts^(H3)

€ 12,50

Hauptgänge Fleisch

Zweierlei Gans

Beifußsoße^(A1,G,I), Rotkohl, Grünkohl^(I,M,1,3),

Kartoffelkloß^(3,4,A1,G)

€ 22,50

Irische Rinderbäckchen^(M,I)

Borschtsch Sud,

Meerrettichbrot^(A1,M,3), Sauerrahm^(G)

€ 15,50

glutenfrei

Linumer Kalbsrückensteak^(I,M)

lauwarmer Bohnensalat^(M), geräuchertes Kürbismousse^(G)

€ 23,50

Weinempfehlung

Rotwein

2015 Tempranillo^(M)

DOC, trocken

Bodega Tierra Calar, La Mancha

0,75 l - € 33,00

Meat Courses

Two types of Goose

Mugwort sauce^(A1,G,I), red cabbage, kale^(I,M,1,3),

potato dumpling^(3,4,A1,G)

€ 22,50

Irish beef cheeks^(M,I)

Borscht stock,

horseradish bread^(A1,M,3), sour cream^(G)

€ 15,50

gluten free

Saddle of veal steak^(I,M)

Lukewarm bean salad^(M), smoked pumpkin mousse^(G)

€ 23,50

Chef's wine suggestion

red-wine

2052 Tempranillo^(M)

DOC, dry

Bodega Tierra Calar, La Mancha

0,75 l - € 33,00

Hauptgänge Fisch

glutenfrei

Isländisches Kabeljaufilet^(D)

Rotkohl^(G,M), Ofenkartoffeln, Schnittlauch- Sauerrahm^(G)

€ 15,50

glutenfrei

Wolfsbarsch^(D)

Zucchini-Tomaten-Basilikum Gemüse^(G), Schwarzes Risotto

€ 16,50

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Riesling Kabinett^(M)
Deidesheimer Hofstück
Qualitätswein, trocken
Weingut Weinmacher, Pfalz
0,75 l - € 28,00

Fish Courses

gluten free

Iceland cod fish filet^(D)

Red cabbage^(G,M), oven potatoes, chives sour cream^(G)

€ 15,50

gluten free

Sea bass^(D)

Zucchini-tomato-basil vegetables^(G), black risotto

€ 16,50

Chef's wine suggestion

white-wine

2015 Riesling^(M)
Deidesheimer Hofstück
quality wine, dry
Vineyard Weinmacher, Pfalz
0,75 l - € 28,00

Dessert

Lauwarmer Schokoladen Mohnkuchen^(A1,C,G,F)
Feigen Portwein Konfitüre^(M), *Kürbiskern Joghurt Parfait*^(C,G)
€ 6,50

*Wir bitten Sie 20 Minuten für die Zubereitung
des warmen Kuchleins einzuplanen.
Danke für ihre Geduld*

Käse

Picandou Ziegenkäse^(G)
Rotkohl Glühwein Chutney^(G,M), *Früchtebrot*^(A1,C,F,E,H)
€ 6,50

Digestif - Empfehlung

Havelländer Kräuter 4cl
€ 3,50

Dessert

Lukewarm chocolate poppy seed cake^(A1,C,G,F)
Fig port wine jam^(M), *pumpkin seed yoghurt parfait*^(C,G)
€ 6,50

*It will take approx. 20 minutes for the preparation
of the warm cake.
Thank you for your understanding.*

Cheese

Picandou goat cheese^(G)
Red cabbage "Glühwein" chutney^(G,M), *fruit bread*^(A1,C,F,E,H)
€ 6,50

Digestif - chef's suggestion

"Havelländer" herbal liquor 4cl
€ 3,50