



Vorspeisen, Zwischengericht & Suppen

Tranchen vom Lachsfilet mit Rotkraut gebeizt
griechischer Joghurt, Kreuzkümmel, Kartoffelchips & Rotkrautsalat
19,50€

Gratinierter Ziegenkäse
herbstliches Dörrobstchutney, kleine Bruschetta von Weintrauben
16,50€

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette
10,80€

Kalbsleber „Berliner Art“
Jus, karamellierte Äpfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 17,50€
(als Hauptgang-Portion 29,50€)

Consommé vom Rind mit bunter Einlage, Tafelspitz & Klößchen
11,00€

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch & -chips 9,00€
...mit gebratener Garnele 10,50€

Salat

Kleiner Landgasthofsalat
4,90 €

Vegetarisch

Hausgemachte Hokkaido-Kürbisravioli mit Wurzelgemüse-Jus
confierter Kürbis, Sesam & mariniertes junger Spinat
27,50€



Hauptgänge

Rinderrücken-Steak vom Black Angus
Kürbisschaum
Kürbisravioli, junger Blattspinat & confierter Kürbis
37,50€

Gebratenes Hirschrückensteak
kräftige Jus
Selleriecrème, Estragon, gegrillte Birne & gebackenes Kartoffel-Kästchen
36,50€

Klassiker „Coq au vin“ in Burgunder Sauce
hausgemachte Bandnudeln, Steinchampignons
Speck, Pistazie & Trauben
34,50€

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Apfelessig- Beurre blanc
Sauerkrautcrème, Apfel karamellisiert, Blutwurst & Rösti
31,50€

Desserts

Parfait von Lindenblütenhonig
Aprikosenragout & Weißer Schokolade // 13,00€

Süßes Glück
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 9,00€

„Omas Alibi“
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 7,00€