



## 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€