REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL

Bittersalate mit Blutorange
Walnuss I cremiger Burrata

Bitter salads with blood orange
Walnut I Creamy Burrata

€16,00

Hirschfleischpastete
Birnen-Portwein Chutney
Wildkräuter I Senfdressing

Venison pâté
Pear-Port wine chutney
Wild herbs I Mustard dressing

€15,00

Winterkabeljau
Blumenkohlpüree I Muschel-Beurre Blanc
Passepierre Alge

Winter cod
Cauliflower puree I Mussel beurre blanc
Passepierre seaweed

€30,00

Rosa gegarter Hirschrücken
Kohlröschen I Kaki I Moosbeeren

Medium-rare roasted venison loin
Flower sprouts I Persimmon I Cranberries

€34,00

Maronensuppe
Estragon I Waldpilze

Chestnut Soup
Tarragon I Wild Mushrooms

€13,00

Ravioli mit Ricotta
Entenbrust I Preiselbeeren I Grana Pandano

Ravioli with ricotta
Duck breast I Lingonberries I Grana Padano

€18,00

Brandenburger Entenkeule
Kartoffelklöße I Apfelrotkohl

Brandenburg Duck Leg
Potato dumplings I Apple Red Cabbage

€27,00

Brust & Keule ab 2 Personen
Kartoffelklöße I Rot-Grünkohl
Bratapfel I Gänsejus

Breast & leg for 2 or more people
Potato dumplings I Red and Green Cabbage /
Baked apple / Goose gravy

€42,00 p. P.

Crème Brûlée
Bratapfeleis

Crème Brûlée
Apple Ice Cream

€14,00

A Gluten aus Weizen B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere