MONATSKARTE AB
12. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER 2026

Bittersalate mit Blutorange, Walnuss und cremiger Burrata

€16

Maronenschaumsuppe mit Estragon und Waldpilzen

€13

Winterkabeljau mit Blumenkohlpüree, Muschel-Beurre Blanc und Passepierre-Alge

€30

Rosa gegarter Hirschrücken, Maronenpüree, Kohlröschen, Kaki und Moosbeere

€34

Crème Brûlée mit Bratapfeleis

€14

Hirschfleischpastete mit Birnen-Portwein-Chutney
(Wildkräutersalat mit Senfdressing)

€15

Ravioli mit Ricotta, Entenbrust, Preiselbeeren und Grana Padano

€18

Brandenburger Entenkeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

€27

Brust & Keule von der Landgans ab 2 Personen*
Serviert mit Kartoffelklößen, Rot- & Grünkohl, Bratapfel und Gänsejus

€42 p.P.

*auf Vorbestellung, 24 - 36 Stunden

WEIHNACHTSKARTE SEEWIRTSCHAFT

24.12. - 26.12.2026

Radicchio-Salat mit Blutorange, Walnuss und cremiger Burrata

€16

Hirschfleischpastete mit Birnen-Portwein-Chutney
(Wildkräutersalat mit Senfdressing)

€15

Ravioli mit Ricotta, Entenbrust, Preiselbeeren und Grana Padano

€18

Rosa gegarte Entenbrust mit Süßkartoffelpüree, wildem Brokkoli und Haselnuss-Chutney

€28

Brandenburger Entenkeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

€27

Brust & Keule von der Landgans ab 2 Personen
Serviert mit Kartoffelklößen, Rot- & Grünkohl, Bratapfel und Gänsejus

€42 p.P.

Haselnussschnitte mit Tonkabohne und gelierten Kirschen

€12

Lachs-Pescaccio mit Zitronen-Vinaigrette, Kapernblättern und Rucola-Salat

€18

Maronenschaumsuppe mit Estragon und Waldpilzen

€13

Winterkabeljau mit Blumenkohlpüree, Muschel-Beurre Blanc und Passepierre-Alge

€30

Geschmorte Rinderschaufel mit Wintergemüse und geräuchertem Kartoffelstampf

€29

Rosa gegarter Hirschrücken, Maronenpüree, Kohlröschen, Kaki und Moosbeere

€34

Crème Brûlée mit Bratapfeleis

€14

Bio-Rohmilchkäse von Backensholz

€18