

Empfehlungen der Küche zum neuen Jahr

Hähnchenbrust „Caprese“

auf Tomaten mit frischem Basilikum-Pesto, dazu Mozzarella, tomatisierte Ravioli
14,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch

In Wildbrühe mit Gemüse oder in Preiselbeer-Barolosauce.
Auf Wunsch: Parmesan
13,80 €

Lunette al „Tartufo“

Ricotta - Ravioli mit Trüffel, geschwenkt in Trüffelöl, dazu kleiner Herbstsalat
12,80 €

Frische Waldpilze auf Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

auf bunten Blattsalaten mit Rucola, Walnussölvinaigrette
frischer Parmesan
14,80 €

Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

15,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

Pfannenzwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree
15,80 €

Berliner Blutwurst mit Linsensalat

dazu Bratkartoffeln oder Püree
13,80 €

Zarter Hischrücken

dazu Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Speckrosenkohl
Wildpreiselbeerbirne und Kartoffelklößen
21,50 €

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
in Salzeibutter gebratenes Filet
serviert in Senf-Dill-Sauce, Blattspinat
Kartoffel-Püree oder Butterschneidplatte
18,50 €*

*Schokoladensoufflé
mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis
Obstdekoration und Crème Chantilly
7,50 €*

Gänsemenü 2017

Wie wär's auch im Januar 2017 mit einem tollen Gänsemenü?

*Veltenhöfer Hochzeitssuppe
Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich*

*Knusprig gebackene Brust
von der Hafermastgans
mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Apfel,
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe*

Dessert nach Wahl

29,50 Euro

Beachten Sie unsere Saisonkarte Winter 2017

