

Kulinarische Empfehlungen

Vegan / Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen A|G|C|F 17,90 €

Gartengemüse | Petersilienbutter
vegetarian swabian raviolis | vegetables | parsley butter

Veganes Süßkartoffel-Tikka-Masala 18,90 €

würzige Tomaten-Kokos-Sauce A|F|M
Perlgrauen | Brokkoli | Fladenbrot
vegan sweetpotato tikki-masala | tomato-coconut sauce
pearl barley | pita-bread

Vegane Bio-Linsentaler A|G|2 19,90 €

Wildkräutersalat | Tomatenkompott | Mais
vegan baked-lentil-patty | tomato-compott | sweet-corn | salad

Frühlingshaft

Leichtes Hühnerfrikassee A|G|O|3|12|5 18,90 €

Spargel | Erbsen | Karotten | Wildreis
Chicken fricassée | asparagus | peas | carrots | wild-rice

Räucherlachs auf Linsenpuffer A|G|O|3|12|5 17,90 €

Crème Fraîche | Salatbouquet
Smoked salmon | lentil-patty | crème fraîche | salad-bouquet

Kalbs-Tafelspitz A|G|O|3|5 22,90 €

Bouillon-Gemüsestreifen | Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln
Veal boiled fillet | vegetables | horse radish-sauce | parsley-potatoes

Tagliatelle in Bärlauch-Pesto geschwenkt A|G|O|3|5 19,90 €

dazu wahlweise:

3 Black Tiger Garnelen oder 3 Geflügel-Spieße im Pankow-Mantel
Pasta in wild garlic pesto | your choice: 3 black-tiger prawns or 3 poultry-skewer

„Candle Light Dinner“ - bitte 1 Tag vorbestellen

Geräucherte Entenbrust I|N|O

Radicchio | Orangenfilets | Maronen | Sauce Cumberland

Schäumchen von rotem Paprika

Räucherlachsstreifen | Kräuter

Rosa gebratener Hirschrücken A|G|O|3|12|5

Speck-Rosenkohl | Preiselbeer-Kroketten | Wachholder-Preiselbeer-Jus

ODER

Gebratenes Zanderfilet A|G|D|3|L

Saisongemüse | Rote-Beete-Gnocchi | Kräuter-Weißwein-Sauce

ODER

Gemüse-Bulgur AL

Gefüllte Tomate | gebratene Pilze | Tomatensauce

Lauwarmer Rote-Früchte Crumble A|C|E|G|H

Rotes Beeren-Ragout | Mandel-Nusssplitter | Butterstreusel | Vanilleeis

4-Gänge Menü
47,50 € / Person