

Vorspeisen

Gebrannte Ziegenkäsecrème, mit Granatapfel, Kürbiskerne und Feldsalat ^{6,7}	12,00
Gänseleberparfait, mit Portweingelee, Brioche ^{6,7,G}	17,00
Fläming Stör, Kartoffel Lauchterrinen mit Meerrettich und Kaviar ^{F,6}	15,00

Suppen

Maronencrèmesuppe mit Apfel, Lauch und Maronen ⁶	9,00
Consommé mit Blätterteighaube, mit Poularde, Gänseleber und Sellerie ^{G,}	11,00

Hauptspeisen

* Maultaschen mit Waldpilzfüllung, Nussbutter, Parmesan und Petersilienjus ^{6,7}	21,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{6,7,4,C}	24,00
Rinderfilet mit Trüffelkruste mit Perlzwiebeln, Ofengemüse und Kartoffelgratin ⁶	45,00
Havelzander gebraten Spinat, Kartoffelravioli und Rotweibuttersauce ^{F,6}	24,00
Wolfsbarsch, mit Linsenvelouté, kleine Kartoffelchen und Trüffelschaum ^{F,4,6,7}	28,00

Käse

Rohmilchkäseauswahl
(5 verschiedene Sorten Käse), Feigensenf, Früchtebrot ^{6a,7} 12,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis ^{6,4} 8,00

Petit Dessert
Espresso, Mangosorbet, Schokoladencrème, Crème Brûlée ^{13,6,7,4} 9,00

Nougatparfait und Schokolade
mit eingelegten Zwergorangen und Karamell ^{4,6,7,16} 10,00

Menü für die kleinen und jüngeren Gäste bis 12 Jahre

Frische Bandnudeln
mit Butter und Parmesan ^{6,7}

oder

Fisch vom Markt
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf ^{F,6}

oder

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf ^{4,7,6}

Große Kugel hausgemachtes Eis ^{4,6}

15,00