

Saisonkarte 2026
UNSERE WEINEMPFEHLUNG
BOBALY TEMPRANILLO ESPANA 2023
0,2/ 8,00

Hausgemachte Maronen-Creme-Suppe mit frischem Schnittlauch
8,50

Knusprige Bauernente vom Lugeder im $\frac{1}{4}$ oder a $\frac{1}{2}$ in einer kräftigen Entenjus mit
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
 $\frac{1}{4}$ 19,90 $\frac{1}{2}$ 26,50

Hausgemachte Walnuss-Feigen-Ravioli mit zartem
Hirschroastbeef
20,90

Zartes Hirschragout mit handgedrehtem Semmelknödel, Speck-Rahm-Wirsing
und Preiselbeeren
23,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit hausgemachtem Kartoffelpüree unserer
Zwiebelsoße und angebratenen Apfelringen
21,50

Frische Waldpilze in Rahm mit handgedrehtem Semmelknödel und frischen
Kräutern
18,90

Drei Marillenknödel mit Vanillesoße und Schlagsahne
11,90

