

## *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 ¼ oder a ½ in einer kräftigen Entenjus mit  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
¼ 19,90 ½ 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

