Wochenkarte

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbissuppe
mit Sahnehaube und Green-Valley-Crostini 10 €

Brokkolicremesuppe
mit knuspriger Kürbis-Bruschetta 10 €

Trüffelpommes
mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmesan und Trüffelmayonnaise 17 €

Burrata auf karamellisierten Kürbisspalten
abgeschmeckt mit braunem Zucker und Honig,
garniert mit Rucola und Balsamico 17 €

Gratinierte Jakobsmuscheln
auf feiner Brokkolicreme, mit gebratenen Kräuterseitlingen und brauner Butter 19 €

Panko-Garnelen
zwei knusprig gebackene Garnelen in Panko-Panade,
dazu Sweet-Chili-Dip und eine Salatblume 15 €

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom Rinderfilet (250 g) aus dem heißen Pfännchen
rosa gebraten, serviert mit Trüffel-Mayonnaise, Chilischoten und Rosmarin 29 €
Bitte wählen Sie zusätzlich Ihre Beilage.

Königsberger Wildklopse aus Brandenburg
in leichter Kapernsauce, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Beilagensalat 25 €

Rotwildgulasch aus Brandenburg
mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren 29 €

Geschmorte Rinderroulade
auf Speckstippe, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und karamellisierter Rosenkohl 29 €

In Butter gebratene Scholle
auf feiner Kürbiscreme, mit gebratenen Kräuterseitlingen,
jungem Blattspinat und Bratkartoffeln 36 €

Halbe Ente, ausgelöst vom Knochen
auf Bratenjus, dazu Rotkohl, hausgemachter Kartoffelstampf und Preiselbeeren 34 €

Trüffelpasta Stracciatella
auf karamellisierten Kürbisscheiben, mit geschmolzener Burrata
und garniert mit knusprig frittiertem Kürbis 27 €

Spinatknödel
Mit gebratenen Kräuterseitlingen und jungem Blattspinat auf cremiger Kürbissauce,
garniert mit Pommes allumettes 27 €

DESSERT

Goldbraun ausgebackene Apfelküchlein
mit Zimtzucker, dazu cremiges Vanilleeis 14 €

28.10.2026