



# Wochenkarte

## Vorspeisen

### Hokkaido Kürbiscremesuppe

Mit Kernen und Öl

\*\*\*6,00\*\*\*



### Karamellisierte Ziegenkäse

Auf Balsamicobeeren und Blattsalat

\*\*\*9,00\*\*\*

### Tapas *Milchhäusehen*

Variation von kleinen Vorspeisen

\*\*\*10,00\*\*\*

## Hauptgang

### Tagliatelle Lachs und Birne

Bandnudeln in Sahnesauce mit Lachswürfel, Birne und Walnüssen

\*\*\*16,00\*\*\*

### Zanderfilet Cross gebraten

Auf Chutnay vom Butternutkürbis und Petersilienkartoffeln

\*\*\*20,00\*\*\*

### Entenkeule aus dem Ofen

Mit Orangen-Buttersauce auf Rahmwirsing und Kartoffel-Specknocken

\*\*\*17,00\*\*\*

### Gänsekeule oder Brust

Auf Apfelrotkohl und pikantem Grünkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*22,00\*\*\*

### Wildschweingulasch

Zart geschmort aus Brandenburgs Wäldern  
mit Apfelchutnay, Butterspätzle und gemischtem Salat

\*\*\*18,00\*\*\*

## *Überraschungsdessert*

\*\*\*8,00\*\*\*