

Gerne bieten wir Ihnen
auch ein vegetarisches Menü
in bis zu 9 Gängen an.

weiterdraußen

Gebeizte Jakobsmuschel

Panna cotta, Trauben, Chicorée und Aloe Vera

Waldpilze

fermentierter Semmelknödel und Minifeldsalat

Gänseleber

Mais und gezupfter Stockfisch

Roter Knurrhahn

Kürbis, Ebereschen, Bouillabaisse und Kapuzinerkresse

Schwein vom Potsdamer Sauenhain

Scheiben vom Schulterbraten, Hummus, Currygurke und Minze

White Russian - ländlich

Malzkaffee, Wodka, Kaffeelikör und Milch vom Seilershof

»Steinbutt«

Kerbelrüben, Majoran und Schnecken

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

ganznah

Holländische Austern

Haselnuss und krause Petersilie

Hecht-Maultaschen

mit Linsen, Geflügelbrühe und krosser Hühnerhaut

Filderkraut & Lippischer Palmkohl

Hagebutte, Herbstapfel und Kümmel

Gebratenes vom Kaninchen

junge Kartoffeln, hausgemachter Quark und Beifuß

White Russian - ländlich

Malzkaffee, Wodka, Kaffeelikör und Milch vom Seilershof

»Hirschkalb aus Fürstenberg«

geschmorter Nacken in Angostura, Renekloden,
Haferwurzeln und Wildblutwurst

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

Eierkuchen & Holunderbeeren

Eis, Mariengras, Beerensuppe und Erdmandeln
Gebackenes, Rübensirup und Bucheckern

Menü:

5 Gänge € 110
6 Gänge € 132
7 Gänge € 154
8 Gänge € 176
9 Gänge € 198

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

5 Gläser € 69
6 Gläser € 79
7 Gläser € 89
8 Gläser € 99
9 Gläser € 109

Friday & Saturday Lunch

Holländische Austern

Haselnuss und krause Petersilie

Gänseleber

Mais und gezupfter Stockfisch

Roter Knurrhahn

Kürbis, Ebereschen, Bouillabaisse und Kapuzinerkresse

»Hirschkalb aus Fürstenberg«

geschmorter Nacken in Angostura, Renekloden,
Haferwurzeln und Wildblutwurst

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

oder

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

Menü:

3 Gänge € 50
4 Gänge € 65
5 Gänge € 80

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29
4 Gläser € 39
5 Gläser € 49

Friday & Saturday

Veggie lunch

Filderkraut & Lippischer Palmkohl

Hagebutte, Herbstapfel und Kümmel

Waldpilze

fermentierter Semmelknödel und Minifeldsalat

Junge Kartoffeln

hausgemachter Quark und Beifuß

»Gemüse-Maultaschen«

mit Linsen, Kürbis und Eberesche

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrillte Melone

oder

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

Menü:

3 Gänge € 45

4 Gänge € 58

5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29

4 Gläser € 39

5 Gläser € 49

September 2017

Mittwochs

Herbst Special

Gebeizte Jakobsmuschel

Panna cotta, Trauben, Chicorée und Aloe Vera

Waldpilze

fermentierter Semmelknödel und Minifeldsalat

»Hirschkalb aus Fürstenberg«

geschmorter Nacken in Angostura, Renekloden, Haferwurzeln und Wildblutwurst

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

oder

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

Menü

€ 99 pro Person

inkl. Wasser, Wein (0,1l je Gang), Dessertwein (0,05l) & Kaffee