

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