

... aus dem Suppentopf

*kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
und pochiertem Landei* 6,50 €

6

*Fenchelrahmsuppe
mit mariniertes Entenbrust und Wasabi Nüssen* 6,50 €

ABI

...Vorspeise

*Crêpe gefüllt mit Schnittlauchfrischkäse
und hausgebeiztem Lachs
dazu eine Honig – Dill - Stippe* 8,50 €

C,L,K

*lauwarmer Linsensalat mit Blattgrün
und hausgebeizter Entenbrust* 8,00 €

C,D,6



...frisch aus Topf und Pfanne

„Fläminger Wild“

Hirschgulasch mit Rahmpreiselbeeren

zusammen mit Apfelrotkohl und Semmelknödel 16,00 €

D,G,6

Geflügelleber „Berliner Art“

gebratene Leber mit Apfel – Zwiebelgemüse

dazu Kartoffelstampf und braune Butter 13,50 €

D

Atlantikseezungenröllchen mit getrüffeltem Wirsing

auf Gemüsenudeln mit Krustentiersauce 17,00 €

6

Stephans „Schweizer Sahnesteak“

vom Brandenburger Landschwein

mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken

dazu frische Bratkartoffeln 16,50 €

D,F

halbe Bauernente, frisch aus dem Rohr,

mit feiner Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkraut

und handgedrehten Kartoffelklößen 17,50 €

C,F,G,6

Spanferkelrücken am Knochen, im Ofen gebacken,

mit Brüsseler Kohl, Grillkartoffeln

und kräftiger Kümmeljus 18,00 €

F

Grünkohlpfanne

mit Rauchenden und Kasseler Nacken

dazu Bauernkartoffeln 15,00 €



...für unsere Vegetarier und Veganer

*Spinatmaultaschen in Salzeibutter
auf einem Ragout von Wintergemüse und Kokos* 13,50 €
E

...für unsere ganz kleinen Gäste

Pasta mit fruchtiger Tomatensoße 6,50 €
D,6

...zum Dessert

*Apfelstrudel „Wiener Art“
mit Vanilleeis und frischer Sahne* 6,95 €
D,F,6

*Crème Brûlée
mit karamellisierten Winteräpfeln
und Beerensorbet* 7,50 €
F,6