



**Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!**

**Ofenfrischer Gänsebraten**  
mit Apfelrotkohl und/oder Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
**Gänsekeule oder Gänsebrust**  
23,50 €

...eine halbe Brandenburger **Bauernente**  
mit Apfelrotkohl und /oder Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
19,50 €

....unsere **ganz(e)** knusprige ofenfrische **Gans**  
\* für 4 Personen \*

....unsere **ganz(e)** knusprige ofenfrische **Ente**  
\* für 2 Personen \*

*in bekannter Qualität am Tisch tranchiert*

**Gern nehmen wir Ihre Reservierung auf!**  
(Bitte 4 Tage Vorbestellung)



**... aus dem Suppentopf**

<i>Omas „Jänsebrühe“ mit Schnippelgemüse</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Gänserahmsuppe mit einem Schuss Cognac und Preiselbeeren</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rote Linsensuppe mit Bardenitzer Wildknacker, Staudensellerie und Paprika</i>	<i>6,50 €</i>

**...Vorspeisen**

<i>gebratene Gänseleber mit feinem Apfelbrand abgerundet auf Feldsalat und einem Rotwein-Schalotten-Dressing</i>			
<i>kleine Portion</i>	<i>7,95 €</i>	<i>große Portion</i>	<i>12,50 €</i>
<i>hausgemachte Gänsesülze mit feinem Gemüse und grüner Remouladensoße</i>			
<i>kleine Portion</i>	<i>7,95 €</i>		
<i>große Portion mit Bratkartoffeln</i>		<i>14,00 €</i>	
<i>gartenfrischer Frisée Salat mariniert mit Olivenöl und weißem Traubenessig dazu blanchierte Birne, Walnüsse und Roquefortkäse</i>			
		<i>7,95 €</i>	



**...frisch aus Topf und Pfanne**

<i>Milchferkelrücken auf der Rippe in Glühweinsauce an Speckwirsing und Semmelknödel</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Karpfenfilet gebraten auf Safran-Steckrüben mit Bauernkartoffeln</i>	<i>17,50 €</i>
<i>paniertes Wildschweinschnitzel aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat mit Kernen und Kürbiskernöl</i>	<i>18,90 €</i>
<i>„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>200 g gereiftes Filetsteak in Butter gebraten dazu glasierte Winterrübchen und blauen Trüffelkartoffeln</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Bardenitzer Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln</i>	<i>16,00 €</i>



**...Vegetarisch**

*feines Zucchini Risotto  
mit konfierten Kirschtomaten  
und gehobelten Bergkäse*

*12,50 €*

**...für unsere ganz kleinen Gäste**

*Penne mit fruchtiger Tomatensoße*

*6,50 €*

*\*\*\* weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln \*\*\**



**...zum Dessert**

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>6,95 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Zimt und Kardamom dazu Bratapfel - Rosinen-Kompott</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Eierpunch mit Schokoladeneis und Sahne</i>	<i>7,50 €</i>

**...zum Probieren 1 Kugel**

*fruchtiges Mango - Joghurteis  
oder  
Creme Pistazie  
je 2,50 €*