

Die Vorspeisen | Les entrées

Rinderkraftbrühe	€ 6,50
geschmolzenen Zwiebeln, Kürbismaultasche	
Hummer Creme Suppe	€ 7,20
Sojabohnen, Garnelen, Croutons	
Rinder Carpaccio	€ 9,00
Rucola, marinierte Buchenpilze, Parmesanspäne	
Winterliche Salat	€ 9,50
Feldsalat, Serrano Schinken-Chips, Gelbe & Rote Rüben Saint Maure Ziegenkäse	
Feinschmecker Salat	11,50 €
Gänse, Schalotten, Croutons, Kräutersaitling, Dattelpüree	

Rustikal Hausmannskost | les classiques

Schnitzel vom Brandenburger Landschwein	€ 14,50
Bratkartoffeln, Gurkensalat	
Ofenkartoffel	€ 11,00
geräucherter Lachs, kleiner Salat & Sour Cream	
Quiche Lorraine mit Speck und Emmentaler	€ 11,00
kleiner Salat & Sour Cream	
Elsässer Flammkuchen	€ 10,50
Speck, Zwiebeln	

Der Hauptgang | Les plats principaux

Havel-Zanderfilet	€ 17,20
Vanille Selleriepüree, Rosenkohl, Hummersauce	
Chelinet Fischpfanne	€ 19,00
Saibling, Zander & Garnelen frisches Marktgemüse, Fischsauce, Salz-Kartoffeln	
Französische Blutwurst	€14,50
Pastinaken-Steckrüben Püree, Äpfel	
Gebratene Barbarie Entenbrust	€ 17,50
Winterlich Gemüse, Quittensauce, Grießknödel	
Geschmorte Ochsenbacke	€18,90
Kartoffel-Mascarpone Püree, glasierten Rübchen	
Gebratener Hirschrücken	€ 22,00
Pastinaken-Steckrüben Püree, Rosenkohl, Im Rotwein Pochierte Birne, Kartoffeltarte	

Der Vegetarier | Les végétariens

Käsespätzle	€ 13,50
mit Zwiebeln, Walnüssen, Feldsalat	

Die Nachspeisen | Les desserts

Original Crème Brûlée	€ 6,90
Tahiti Vanille, Himbeersorbet	
Halbflüssiger Schokoladenkuchen	€ 7,50
Mit Vanilleeis, Mango Stückchen	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen	€ 8,50
Frisch zubereitet, 15 Min Wartezeit	
Crêpes Suzettes mit Vanille Eis	€ 10,50
am Tisch direkt flambiert	
Do/ Fr ab 17 Uhr	
Sa / So ab 12	

Kuchen & Co | Les gateaux

Bis 18h

Kaffeeklatsch (von 15 bis 18h)	€ 5,60
Pott Kaffee mit einem Stück Kuchen	
Saisonaler Kuchen	€ 3,60 / Stück
Windbeutel	€ 4,50
frisch gebacken mit Kirschen und Sahne	
Waffel mit Eis	€ 5,90
frisch gebacken mit Kirschragout, Vanille Eis	
Portion Sahne	€ 1,00

Eis / les glaces

Eiskaffee oder Eisschokoladen

€ 4,80

Kaffee, Vanille Eis, Sahne
Kakao, Schokoeis, Sahne

Adventlicher Traum

Pochierte Birne, Glühweinsauce, Schokoladenchips,
Himbeersorbet

Death by Chocolate

€ 7,50

Schokoladen Eis, Schokosauce, -raspeln und -kuchen
Sahnehaube und Eiswaffel

Schwedeneisbecher

Vanille Eis auf Apfelmus mit Sahne garniert

€ 6,50

wahlweise mit Eierlikör

€ 7,20

Kugel Eis

€ 1,60 / Stück

Chocolate Chips, Vanille, Himbeer-Sorbet, Macadamia, Erdbeer
oder weiße Maracuja