

Unser Küchenchef empfiehlt:

Hausebeizter Sternanislachs Pommery-Senfsauce/Tatar vom grünen Apfel	€ 12,90
Cremesuppe von Apfel und Sellerie Wan Tan von der Rauchforelle	€ 7,30
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 18,90
Perlhuhnbrust mit getrockneten Datteln und Aprikosen gefüllt Cranberrysauce/Romanesco/Schupfnudeln	€ 17,90
Kotelett vom Iberico-Schwein Thymianjus/Kohlrabi-Lauchgemüse/Knoblauch-Kartoffelpüree	€ 21,90
Entenbrust Portweinjus/Rosenkohl/Schupfnudeln	€ 20,90
Seeteufelfilet Safransauce/Belugalinsen/Basmatireis	€ 24,90
Apfeleiscreme Dörrobstragout/Vanillesauce	€ 6,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis	€ 3,80

MENÜEMPFEHLUNG

Hausebeizter Sternanislachs
Pommery-Senfsauce/Tatar vom grünen Apfel

Essenz von Steinpilzen
Kräuterroulade

Entenbrust
Portweinjus/Rosenkohl/Schupfnudeln

Orangen-Tiramisu
Schokoladen-Espuma

als 4-Gang-Menü € 45,90
als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 33,00