

APERETIF

Barth extra Brut (Flaschengärung)

0,1 l 5,50 €

0,75 l 37,50 €

Sekt mit hausgemachtem Quittensirup

0,1 l 4,50 €

Lillet - Wild Berry

0,2 l 6 €

Hugo (auch alkoholfrei)

Holunderblütensirup, Tafelwasser, Limetten und Sekt

0,2 l 6 €

Aperol Spritz

Aperol Spritz, Tafelwasser, Sekt

0,2 l 6 €

WEINEMPFEHLUNG

2015er Malbec Trapiche, Argentinien 0,75 l 36 €

2018er Cabernet Sauvignon, Chile 0,75 l 30 €

VORSPEISEN

Feldsalat an Walnussdressing mit gebratener Gänseleber	12 €
Carpaccio vom Walnussknödel an Rucola mit Gorgonzola-Crème und Granatapfel	11 €
Beilagensalat an Balsamicodressing	4,50 €
Feldsalat an Walnussdressing mit karamellisierten Nüssen	9,50 €
Waldpilzcrèmesuppe mit Chorizo	6 €

3-GANG-MENÜ

Sekt mit hausgemachtem Quittensirup
Waldpilzcrèmesuppe mit Chorizo
Barberie Entenbrust auf Backpflaumensoße mit Kroketten und Brokkoli
Warmer Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis

37 €

HAUPTGERICHTE

„Angus Beef Burger“ 180 g Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße und Steakhouse Pommes	16,50 €
Wildgulasch vom Reh und Hirsch mit Spätzle	19,50 €
Knuspriges von der Gans mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronenjus	26 €
Geschmorte Rinderbäckchen (Brandenburg) an Schattenmorellenjus und Süßkartoffelcrème	20,50 €
Edelwallerfilet aus Hasetal (Niedersachsen) auf cremigen Kürbisrisotto und gerösteten Kürbiskernen	22 €
Kotelette vom Durocschwein (Thüringen) an Erbsen-Kartoffelstampf und Spätburgunderjus	22 €
Tagliatelle an Walnusspesto (vegan) Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen	17 €
Barberie Entenbrust auf Backpflaumensoße mit Kroketten und Brokkoli	22 €

DESSERT

Hausgemachte mini Crème Brûlée	3,50 €
Hausgemachtes mini Mousse au chocolat	4,50 €
Warmer Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis	7 €

WARMER GETRÄNKE

Heiße Schokolade	2,80 €
Tasse Tee von Eilles	3 €
Tasse Kaffee Crème	3,40 €
Capuccino	3,40 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	4,10 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	2,70 €