

Unser Wintermenü

„ApfelSecco“

vom Boskoop und der Golparmäne
Aperitif

Marktfrischer Feldsalat

mariniert in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}
mit karamelierten Walnüssen^h
*Lamb's lettuce with our apple dressing
and caramelized walnuts*

Quitten-Apfelwein

Knusprige Entenkeule

auf Orangen-Balsamicojus^{i,j,l} mit Kartoffelgratin^g
und Zuckerschoten^g
*Roasted duck leg on orange balsamic jus
served with potato gratin and sugar snaps*

Roter Apfelwein

mit Holunderbeeren und Speierling

Vanille Panna-Cotta

mit Apfelwein- Quittengelee
und Mandelhippe

Apfeldessertwein

Solera

Menüpreis ohne Getränke
36,00

Menüpreis
mit Apfelweinspezialitäten
45,00

Von 04. Januar bis 19. Februar

Rinder-Roulade

nach überlieferter Familienrezeptur

gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebel und Gewürzgurken
nebst Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

*Beef roulade with potato dumplings
and apple red cabbage*

19,90

Gegrillte Kalbsleber^a „Berliner Art“

mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree^g

*Grilled veal liver served with onions, apple strips
and mashed potatoes*

19,90

Degustationsportion

15,90

Knusprige Entenkeule

auf Orangen-Balsamicojus^{i,j,l} mit Kartoffelgratin^g
und Zuckerschoten^g

*Roasted duck leg on orange balsamic jus
served with potato gratin and sugar snaps*

24,90

Lammrücken mit Knochen

rosa gebraten

serviert mit Kräuterbutter, mediterranem Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln

- gluten- und auf Wunsch auch laktosefrei -

*Roast saddle of lamb
with ratatouille and rosemary potatoes*

27,90