

# Winterkarte

## Suppen der Saison

	Euro
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbisöl	5,90

Wir haben uns entschieden an der Aktion „Suppe mit Sinn“ der Berliner Tafel teilzunehmen. Für jede verkaufte „Suppe mit Sinn“ von unserer Saisonkarte spenden wir einen Euro an die Berliner Tafel.

### Die „Suppe mit Sinn“:

Winterlicher Eintopf mit Gänsefleisch, Perlgraupen und Gemüse



## Hauptspeisen

„Gefüllte Maultaschen“	12,20
Mit Steinpilzen gefüllte Maultaschen in Trüffelbutter geschwenkt an Tomaten- Rucolagemüse und Parmesan	

„Grünkohlteller“	12,90
Grünkohl mit Kasseler, Knacker und Salzkartoffeln	

„Wildragout“	15,90
Ragout vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen in Preiselbeersöße, dazu Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln	

„Kalbsleber“	14,90
Gebratene Kalbsleber mit Calvadosauce, Apfelspalten, Zwiebelringen und Kartoffelpüree	

„Wirsing-Roulade“	12,90
Hausgemachte Wirsingroulade an Speck- Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln	

„Garnelencurry“ 15,90  
Gebratene Garnelen im Gelben Curry mit Knoblauch, Gemüse  
und Kokosmilch dazu Basmatireis (scharf)

### Dessert der Saison

„Creme Brûlée “ 5,90  
Gebrannte Creme mit Vanille und heißen Himbeeren

<p>Wein der Saison <b>Allendorf Illusion Rot VDP</b> Spätburgunder/St. Laurent Cuvee, lieblich</p> <p>0,2 l 5,60 €      0,5 l 14,00 €</p>			
---	--	--	--

### Getränke der Saison

Hausgemachter Ingwertee mit frischem Ingwer und Honig 3,50€  
Schneewittchen, heiße Milch mit Eierlikör 4,00€  
Holunderblütenpunsch, alkoholfrei 3,50€  
Erfrischendes Mineralwasser mit Bio-Holunderblütensirup, 0,4l 3,30€  
Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer, 0,2 l 2,80€  
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade 0,3l 3,50€