

Weihnachtskarte

Suppen der Saison

	Euro
Wir haben uns entschieden, auch in diesem Jahr, 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“:	7,90
Maronencremesuppe mit gebratener Geflügelleber	
Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Kürbisöl und Kürbiskernen	6,90



Hauptspeisen

„Steinpilzmaultaschen“	14,90
Steinpilzmaultaschen in getrüffelter Butter geschwenkt, mit Rucola, Tomatenwürfel und Parmesan	
„Halbe Ente“	18,90
Halbe Ente mit Rotweinsauce, an Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen	
„Honigente“	18,90
Halbe Ente nach thailändischem Rezept zubereitet, mit Gemüse und Basmatireis serviert (scharf)	
„Maispouardenbrust“	18,90
In Rotwein geschmorte Maishähnchenbrust an Wurzelgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree	
„Wildragout“	17,90
Wildragout in Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Rotkohl und Serviettenknödel	
„Lachsfilet“	18,90
Gegrilltes Lachsfilet an Paprika-Ingwerconfit mit Sesam-Chilisoße und Basmatireis	

Dessert der Saison

"Marzipan- Creme Brulée "

6,90

gebrannte Creme mit Marzipan und heißen Kirschen

Eine ganze Gans

mit Rosinen-Apfel-Füllung gestopft, dazu Apfelrotkohl, Grünkohl, Klöße und
Bratensauce

gibt es auf Vorbestellung, auch außer Haus,
für vier Personen und kostet 99 €.

Allendorf 2016er Spätburgunder trocken - VDP Gutswein

Vollaromatischer Duft nach Kirsche, Brombeeren und Pflaumen mit einem
betont fruchtigen Geschmack mit weicher Harmonie

0,2l 6,90

Alkoholfreie Getränke der Saison

Frischer Ingwertee mit Honig	3,50€
Mango Lassi, indischer Joghurtshake mit Mangomark, 0,4 l	4,60€
Erfrischendes Mineralwasser mit Bio-Holunderblütensirup, 0,4l	3,30€
Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer, 0,2 l	2,90€
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade 0,3l	3,50€

Das Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“