

# Winterkarte

## Suppen der Saison

	Euro
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbisöl	5,90

### Die „Suppe mit Sinn“

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.

Winterlicher Eintopf mit Gänsefleisch, Perlgrauen und Gemüse	6,90
--	------



## Hauptspeisen

„Gefüllte Maultaschen“ Mit Steinpilzen gefüllte Maultaschen, in Trüffelbutter geschwenkt, an Tomaten-Rucola-Gemüse und Parmesan	13,20
„Grünkohlteller“ Grünkohl mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln	13,90
„Wildragout“ Ragout vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen in Preiselbeersöße, dazu Apfelrotkohl und gebratene Serviettenknödel	16,90
„Kalbsleber“ Gebratene Kalbsleber mit Calvadossauce, Apfelspalten, Zwiebelringen und Kartoffelpüree	16,90
Kasslerbraten in Honig- Senfmarinade, Ananas- Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	15,90
„Garnelencurry“ Gebratene Garnelen im Gelben Curry mit Knoblauch, Gemüse und Kokosmilch dazu Basmatireis (scharf)	17,90

## Dessert der Saison

"Creme Brûlée "

5,90

Gebrannte Creme mit Vanille und heißen Himbeeren

### Wein- und Sektempfehlung

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

Allendorf 2016er Pinot Sekt brut

Ein spritzig, frischer Rosésekt mit einer blumigen und fruchtigen Note

0,75l Flasche 35,00

### Alkoholfreie Getränke der Saison

Frischer Ingwertee mit Honig

3,50€

Mango Lassi, indischer Joghurtshake mit Mangomark, 0,4 l

4,40€

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€