

MENÜ

Entrée I

Huhn & Kabeljau 14,00
Consommé & Haut-Krokant v. Paderbomer Hähnchen /
Kabeljau-Bäckchen / Steckrübe / Bohnenkraut

Entrée II

Tartare vom Rinderfilet (Simmentaler Weiderind) 17,00
Zwiebelkuchen / Kopfsalat-Herzen /
Stunden-Eigelb / Geräucherte Crème Fraîche

Zwischengang vegetarisch*

Spitzkohl / Perlgraupen / Eingelegte Pfifferlinge / 12,00
Sellerie-Crème / Nussbutter

* auch wählbar als vegetarischer Hauptgang 18,00

Hauptgang

Filet v. Havelländer Apfelschwein im Brotmantel / 25,00
Pilz-Duxelles / Weiße Bohnen-Cassoulet /
Butternuss-Kürbis / Aprikosen-Jus / Haselnuss

Dessert

Kürbis-Kuchen / Sauerrahm-Eis / 10,00
Gebackene Zwetschke / Vanille / Kürbiskern-Öl

*Die angeführten Zusammenstellungen sind Empfehlungen des Küchenchefs. Auf Wunsch sind auch andere Konstellationen möglich (ohne Menü-Rabatt). Die Komponenten können auch **einzel**n bestellt werden.*

Menü-Preise

3-Gang-Menü: Gänge 1 / 4 / 5 46,50
4-Gang-Menü: Gänge 1 / 3 / 4 / 5 58,00
5-Gang-Menü: Gänge 1 / 2 / 3 / 4 / 5 74,00