



## SO SCHMECKT DER WINTER

€

Getrüffelte  
Schwarzwurzelcremesuppe  
mit Süßkartoffelstroh <sup>9,13</sup>

7.20



Winterliche Salatvariation  
mit Balsamico-Birnendressing mariniert,  
dazu Tranchen von der Fasanenbrust <sup>12,9,f,g,j</sup>

14.50

Hirschmedaillons in Kakaobutter gebraten  
auf glasiertem Gemüse,  
dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln  
und Kirschjus <sup>8,9,e,83,5</sup>

24.50

Halbe Landente an Apfelrotkohl,  
mit Orangen-Thymianjus und  
hausgemachtem Semmelknödel <sup>9,7,b,c,1</sup>

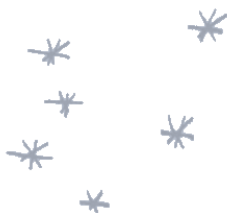
19.50



Warmes Schokoladenkuchlein  
mit Walnusseiscreme und frischem Obst <sup>1,3,7,8,12</sup>

8.90





## VORSPEISEN

€

Kartoffelschaumsuppe  
mit Räucherlachsstreifen <sup>1,4,7,9</sup>

7.50

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse  
im Speckmantel mit knackigem Salat  
und Erdbeersenf <sup>1,7,10,12</sup>  
*auch vegetarisch möglich*

12.50

Waldorfsalat  
aus Apfel, Sellerie & Walnuss,  
mit Tranchen von der Hähnchenbrust <sup>1,3,7,9,12</sup>

11.50

## STUBENSCHMAUS

€

Fläminger Brotzeit  
mit Kochschinken, rohem Schinken, Salami, Rot-, Leber-,  
Mett- und grober Teewurst, Weichkäse und Gouda dazu  
Cornichons, frisches Obst, Butter und Schmalz <sup>1,7,10,a,b,g,i</sup>

14.90

Großer Flammkuchen  
mit Crème fraîche, Speck, Kirschtomaten und Rucola <sup>1,3,7</sup>

9.90

Hausgemachte Wildbouletten  
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat <sup>1,3,7,9,10,12</sup>

9.90

Käsespätzle  
mit Schmorzwiebeln und kleinem gemischtem Salat <sup>1,3,7,12</sup>

10.50



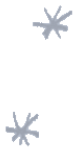


## HAUPTGÄNGE

€

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,3,10,12</sup>	18.50
Medaillons vom Schwein mit einer Schalotten-Kerbelkruste, Kartoffel-Gemüseragout und Rotweinjus <sup>1,7,9,12</sup>	16.90
Im Heu gegartes Tournedo vom Rinderfilet an glasierten Kirschtomaten- Zuckerschotengemüse, Kräuterkartoffeln und Trüffelschaum <sup>1,7,9,12</sup>	26.90
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln <sup>1,3,7,9,12</sup>	20.50
Königsberger Klopse Frisches Hackfleisch vom Kalb an einer feinen Kapernsauce, dazu glasierte Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat <sup>1,3,7,9,12</sup>	16.90
Treuenbrietzener Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten mit brauner Butter, kleinem gemischten Wintersalat und Salzkartoffeln <sup>1,4,7,12</sup>	17.50





Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Senfkohl, dazu Süßkartoffelpüree  
und Dillschaum <sup>1,4,7,9,10,12</sup>

17.90

Großer gemischter Wintersalat mit  
Honig-Senf-Dressing und frischem Obst garniert,  
dazu wahlweise gebratene  
Hähnchenbrust oder Zanderfiletstreifen <sup>1,4,10,12</sup>

12.90

Tagliatelle-Gemüsepfanne  
mit frischen Kräutern in Olivenöl geschwenkt,  
dazu Schmand und Parmesan **vegetarisch** <sup>1,3,7,9</sup>

14.90

Hausgemachte Ravioli mit einer Pilzfüllung  
auf Tomaten- Kräutersauce **vegan** <sup>1,3,7,9,12</sup>

15.90

## DESSERT

€

Haugemachtes Schokoladenmousse  
an marinierten Waldbeeren <sup>1,3,7,8,12</sup>

7.90

Hausgemachter Baumkuchen  
an Bourbon Vanilleeis und Sahne <sup>1,3,7,8,12</sup>

8.90

Französische Käsevariation  
mit Feigensenf und frischem Obst <sup>1,10</sup>

12.70





## FRISCHE BELGISCHE WAFFELN

€

mit Puderzucker <sup>1,3,7</sup> 3.20

mit Puderzucker & Schlagsahne <sup>1,3,7</sup> 3.60

mit Puderzucker & Schlagsahne & Vanilleeis <sup>1,3,7</sup> 4.20

Schwarzwälder Art mit Kirschen, Sahne & Vanilleeis <sup>1,3,7,12</sup> 5.50

*Unsere Waffeln gibt es am **Samstag und Sonntag**  
von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr.*



**So schmeckt der Winter**

RIBBECK´S BIRNENTRAUM

Frischer Birnensaft trifft auf Gin und Zitronensaft. Aromatisiert wird dieses Getränk mit Rosmarin und Scheiben vom Apfel und der Birne.

Glas 0,2l 5.50 EUR

