

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

- C H E F S C H O I C E

4 GANG MENÜ 49,00 € PRO PERSON (56,00 € mit Ente)

4 COURSE MENU 49,00€ PER PERSON (56,00€ with Christmas Duck)

MARONENCREMESUPPE | ZIMT, KRESSE, CROUTONS
CHESTNUT CREAM SOUP | CINNAMON, CRESS, CROUTONS ^a

**

GARNELEN IM KNUSPERMANTEL | ZITRONEN-SALZ-MAJO, WILDKRÄUTER
CRUNCHY PRAWNS | LEMON- SALT- MAYO, WILD HERBS ^{a,b,d,l,k}

ODER / OR

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | HONIG, ZWEIERLEI KAROTTE, RADIESCHEN
GRATINATED GOAT CHEESE | HONEY, TWO SORTS OF CARROT, RADISH ^{b,d,l}

GESCHMORTE OCHSENBACKE | KARTOFFELPÜREE, SAISONALES GEMÜSE, PORTWEINJUS
BRAISED OX CHEEK | MASHED POTATOES, SEASONAL VEGETABLES, PORT WINE GRAVY ^{d,e}

ODER / OR

BRANDENBUGER LANDENTE | APFELROTKOHL, KARTOFFELKLÖBE, ENTENJUS **+7,00€**
BRANDENBURG CHRISTMAS DUCK | RED CABBAGE, POTATO DUMPLINGS, DUCK GRAVY ^{a,d,e} **+ 7,00 €**

ODER / OR

HAUSGEMACHTE VEGET. MAULTASCHEN | TRÜFFELRAHM, PILZ, KIRSCHTOMATE, PARMESAN
HOMEMADE VEGETARIAN RAVIOLI | TRUFFLE CREAM, MUSHROOMS, TOMATOES, PARMESAN ^{a,b,d}

SCHOKOLADENKUGEL „38 STYLE“ | ZWETSCHGE, SAUERRAHMEIS, TONKABOHNENSAUCE
CHOCOLATE BALL "38 STYLE" | PLUM, SOUR CREAM ICE CREAM, TONKA BEAN SAUCE ^{d,l}

VEGANE ALTERNATIVEN MÖGLICH / VEGAN OPTIONS POSSIBLE UPON REQUEST

OPTIONAL MIT WEINBEGLEITUNG + 24,00 € PRO PERSON

(PRO PERSON 0,5L HAUSWEIN (GRAUBURGUNDER ODER CABERNET SAUVIGNON) UND 0,275L MINERALWASSER)

(INCLUDING 0,5L HOUSEWINE AND 0,275L WATER PER PERSON +24,00€/ Person)

VORNEWEG - STARTERS

MARONENCREMESUPPE ZIMT, KRESSE, CROUTONS (VEGAN) CHESTNUT CREAM SOUP CINNAMON, CRESS, CROUTONS (VEGAN)	9.50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE HONIG, ZWEIERLEI KAROTTE, RADIESCHEN GRATINATED GOAT CHEESE HONEY, TWO SORTS OF CARROT, RADISH	9.50
b.d.l0	
TATAR VOM WEIDERIND WACHSEI, SPREEWALDGURKE, KAPERN, SENFEIS FREE RANGE BEEF TATAR EGG YOLK, PICKLED GHERKIN, CAPERS, MUSTARD ICE CREAM	15.50
A.l0.b	
OCHSENBACKEN-PRALINEN KÄUTERSCHMAND, KRESSE OX CHEEK PRALINES SOUR CREAM, HERBS, CRESS	11.00
a.d.l0	
BERLINER KALBSLEBER KARTOFFELCREME, APFEL, RÖSTZWIEBELN BERLIN VEAL LIVER POTATO CREAM, APPLE, ROASTED ONIONS	10.50
a.d.l0	
SENFEI „38 STYLE“ KARTOFFELPÜREE, SPINAT, SENFSCHAUM MUSTARD EGG “38 STYLE” MASHED POTATOES, SPINACH, MUSTARD FOAM	9.50
d.e.l0.i	
GARNELEN IM KNUSPERMANTEL ZITRONEN-SALZ-MAJO, WILDKRÄUTER CRUNCHY PRAWNS LEMON-SALT-MAYO, WILD HERBS	14.50
a.b.d.l.k	
VEGANER WINTER ROTE BEETE, FLAMBIERTER FETA, FELDSALAT, HIMBEERE VEGAN WINTER BEET ROOT, FLAMED FETA CHEESE, LAMB'S LETTUCE, RASPBERRY	11.50

SHARING IS CARING

VORSPEISENVARIAATION ZUM TEILEN - 16,50 € PRO PERSON AB 2 PERSONEN

MIXED STARTERS TO SHARE - 16,50 € PER PERSON (MINIMUM 2 PEOPLE)

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, TATAR VOM WEIDERIND, GARNELEN IM KNUSPERMANTEL & VEGANER WINTER
GRATINATED GOAT CHEESE, FREE RANGE BEEF TATAR, CRUNCHY PRAWNS & VEGAN WINTER

SALATE - SALADS

CAESAR SALAT | PARMESAN-SENF-DRESSING, CROUTONS
CAESAR SALAD | PARMESAN- MUSTARD- DRESSING, CROUTONS

a,b,d,i

PUR (VORSPEISE / HAUPTSPEISE) 9.50 / 14.50
PURE (STARTER / MAIN COURSE) a,b,d,i,lO,l

WINTERSALAT | BLATTSALATE, GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE, GRANATAPFEL-DRESSING (VEGAN)
WINTER SALAD | LEAF SALAD, ROASTED SEEDS, POMEGRANATE-DRESSING (VEGAN)

PUR (VORSPEISE / HAUPTSPEISE) 9.50 / 14.50
PURE (STARTER / MAIN COURSE) f,l

BEILAGE ZUM SALAT / SALAD - ADD ONS

MIT HÄHNCHEN + 5.00
WITH CHICKEN lO

MIT GARNELEN + 7.50
WITH PRAWNS a,b,i,lO

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE + 6.50
WITH GRATINATED GOAT CHEESE d,lO

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER
ABOVE PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT. TIP IS NOT INCLUDED

HAUPTSAICHE - MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL, GURKEN SALAT, DILL, BRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN	23.50
VEAL ESCALOPE CUCUMBER SALAD, DILL, FRIED POTATOES, COWBERRIES	
a,b,d,lO	
GESCHMORTE OCHSENBACKE KARTOFFELCREME, SAISONALES GEMÜSE, PORTWEINJUS	22.50
BRAISED OX CHEEK MASHED POTATOES, SEASONAL VEGETABLES, PORTWINE GRAVY	
d,e,lO	
BRANDENBUGER LANDENTE APFELROTKOHL, KARTOFFELKLÖBE, ENTENJUS	29.50
BRANDENBURG CHRISTMAS DUCK RED CABBAGE, POTATOE DUMPLINGS, DUCK GRAVY	d,e,lO
ZANDER FILET ERBSENGREME, WURZELGEMÜSE, SENFSCHAUM	22.50
PIKE PERCH FILET MASHED PEAS, ROOT VEGETABLES, MUSTARD FOAM	
d,e,i,l	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE BERGKÄSE, RAHM, RÖSTZWIEBELN	16.50
HOMEMADE "SPÄTZLE" (GERMAN STYLE NOODLES) MOUNTAIN CHEESE, CREAM, ROASTED ONIONS	
a,b,d	
HAUSGEMACHTE VEGET. MAULTASCHEN TRÜFFELRAHM, PILZE, KIRSCHTOMATE, PARMESAN	20.50
HOMEMADE VEGETARIAN RAVIOLI TRUFFLE CREAM, MUSHROOMS, CHERRY TOMATOES, PARMESAN	
a,b,d	
SAISONALE GEMÜSEVARIATION ROTE BEETE PÜREE, KARTOFFELN, GEMÜSECHIP (VEGAN)	19.50
SEASONAL VEGETABLE ASSORTMENT BEET ROOT PUREE, POTAOES, VEGETABLE CHIP (VEGAN)	

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER
ABOVE PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT. TIP IS NOT INCLUDED

D A N A C H - D E S S E R T

SCHOKOLADENKUGEL „38 STYLE“ I ZWETSCHGE, SAUERRAHMEIS, TONKABOHNENSAUCE€ 10.50

CHOCOLATE BALL “38 STYLE” I PLUM, SOUR CREAM ICE CREAM, TONKA BEAN SAUCE

d.10, 12

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL I VANILLEEIS, MANDEL, ROSINEN € 10.00

HOMEMADE APPLE STRUDEL I VANILLA ICE CREAM, ALMOND, RAISINS

a, b, d.10

LEBKUCHENMOUSSE I KICHERERBSEN, KIRSCHEN (VEGAN)..... € 9.50

GINGER BREAD MOUSSE I CHICK PEAS, CHERRIES, (VEGAN)

SORBET VARIATION I ZITRONE, MANGO, BEERE (VEGAN) € 9.50

SORBET VARIATION I LEMON, MANGO, BERRY (VEGAN)

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER
ABOVE PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT. TIP IS NOT INCLUDED