

# Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

## Vorspeisen & Suppe

<b>Cremesüppchen vom Feldsalat</b> mit luftgetrocknetem Bergschinken	9,0€
<b>Gebackenes Gänse-Rilette</b> mit Apfelkompott von Brandenburger Äpfeln & Pflücksalaten	12,0€
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> mit Fenchelsalat & Orangendressing	15,0€
<b>Winterlicher Blattsalat</b> auf Trüffelcreme mit warmen Esskastanien & gesalzene Haselnüssen	13,0€

## Hauptsachen

<b>Auf der Haut gebratenes Skreifilet (Kabeljau von den Lofoten)</b> & Riesengarnelen mit Schwarzwurzeln in Schnittlauchrahm	33,0€
<b>Rahmgulasch vom Brandenburger Rothirsch</b> mit Pilzen, warmem Briocheauflauf & Kranichbeeren	28,0€
<b>Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten</b> mit Rahmspinat & Petersilienkartoffeln	42,0€
<b>Coq au Vin vom Oldenburger Landgockel</b> mit Brokkoli & hausgemachten Butterspätzle	23,0€
<b>Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“</b> mit Apfelscheiben Kartoffelpüree & gerösteten Zwiebeln	22,0€
<b>Ofen-Hokkaidokürbis in Kürbisrahmsauce</b> mit Ingwer, Gnocchi & Kranichbeeren	20,0€

## Süßes

<b>Warmer Apfel-Crumble</b> mit Vanilleeis	10,0€
---	-------