



Vorspeisen

Amuse

Forellenfilet, geräuchert
an Preiselbeer-Kompott
und Wildkräutersalat

8,90€

4,90€

Entenleberparfait
mit Olivenkrokant
Portwein-Feigen-Marmelade
und Butterbrioche

9,90€

5,50€

Ziegenkäse „Picandou“
auf Karotten-Gugelhupf
und Vanille-Tomatenconcassée

8,90€

4,90€

Suppen

Steinchampignon-Cappuccino
mit Grissini und Schinkenchip

4,10€

2,60€

Wildkraftbrühe
mit Gemüserauten
und Trüffelsäckchen

4,50€

2,90€

Salate

Schüttelsalat „Amuse“
mit konfiertem
Zitronengras-Ingwer-Hähnchenfilet

9,90€

5,50€

Schüttelsalat „Hirte“
mit Hirtenkäse
in Rosmarin mariniert

8,40€

4,60€



<u>Fleisch</u> (mit Beilagen der Saison)		<u>Amuse</u>
Rinderfilet (180g) im Würzsud pochiert	19,60€	10,80€
Poulardenbrust in Süßholz gebraten	12,70€	7,00€
Medaillons vom Havelländer Apfelschwein	13,90€	7,70€
Kalbsfilet (160g) mit Wildkräutern mariniert	18,20€	10,00€
<u>Fisch</u>		
Lachsloin gratiniert auf Fagottini al Gusto di Tartufo (Pastasäckchen mit Trüffelcreme) und Hummerschaum	12,80€	7,10€
<u>vegetarisch</u>		
Mediterrane Gemüselasagne mit Kirschtomatensalsa und gefülltem Käsekörbchen	7,20€	4,10€
<u>Aktion</u>		
Entenbrust gebraten mit Mandelbrokkoli dazu Kartoffel-Biskuit-Tönnchen	14,90€	8,30€
Geflügelschnitzel an Käsenudeln mit Tomatensoße	12,90€	7,10€
Schweineschnitzel mit Rahmpilzen und Kartoffelrösti	13,40€	7,40€



Dessert

Amuse

Mini Moelleux auf Schokoladen-Balsamico-Lack und Sahneis-Nocke	6,50€	3,60€
Süßmandelschnitte auf Fruchtcarpaccio und Fruchtsorbet	6,50€	3,60€
Dessertvariation „Amuse“ (von allem das beste)	7,90€	4,30€

Käse

Internationale Käseauswahl mit mediterranem Panini und Orangensenf dazu reichen wir ofenfrisches Brot	8,00€	4,40€
---	-------	-------

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 6. geschwärtzt 7. gewachst 8. mit Phosphat

9. mit Milcheiweiß 10. mit Süßungsmittel 11. mit einer Zuckerart 12. chininhaltig 13. Koffeinhalting 14. Stärke