

## Vorspeisen

Krustenbrot­scheiben mit Wildschinken  
und frischen Wildpreiselbeeren  
€ 5,50

Entenbrust aus dem Wacholderrauch  
im herbstlichen Gemüsesalat  
€ 12,50

Gebratene Kaninchenleber auf Rote Bete Carpaccio,  
Friséesalat und Haselnussvinaigrette  
€ 12,00

Großer gemischter Salat mit Kräutervinaigrette  
€ 7,00

Kleiner gemischter Salat mit Kräutervinaigrette  
€ 3,50

## Suppe

Maronencremesuppe  
mit Mandelschaum  
€ 5,50

Wildconsommeé  
mit Wildspeckklößchen  
€ 6,50

Linseneintopf  
mit Wildschweinknacker  
€ 5,50

## Hauptspeisen

Grünkohlpfanne  
mit Pinkel, Speck und Bratkartoffeln  
€ 12,50

Gänsekeule von der Hafermastgans  
mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen  
€ 22,50

Gänsebraten von der Hafermastgans  
mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen  
€ 25,00

Hausgemachte Kalbstaschen auf Schichtkohl,  
Madeirajus und geschmolzenen Zwiebeln  
€ 15,50

Sauhaxe in Portweinjus  
mit geschmortem Rosenkohl und Kartoffelpüree  
€ 16,50

Medaillons vom Brandenburger Hirschkalb  
mit gebratenen Schwarzwurzeln und Nusskartoffeln  
€ 20,50

Edelragout vom Brandenburger Wild mit frischen Pilzen,  
hausgemachten Semmeltalern und Wildpreiselbeeren  
€ 18,50  
Kleinere Portion  
€ 14,50

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln  
und Gurken-Schmand-Salat  
€ 18,50  
Kleinere Portion  
€ 14,50

## Fisch

Im Maisteig gebackener Zander  
auf Fenchelgemüse und Mandelbällchen  
€ 16,50

## Vegetarisch

In Walnussbutter geschwenkte hausgemachte Kürbisravioli  
mit pikanter Hagebuttensauce  
€ 14,50

Fenchel-Lauch-Lasagne  
mit Aprikosenmarmelade und mit Schafskäse überbacken  
€ 13,50

## Kinder

Wiener Schnitzel mit Möhrchen und Kartoffeln  
€ 9,50

Hausgemachte Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelpüree  
€ 8,50

## Dessert

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung  
und Vanilleeis  
€ 6,00

Mit Mohn gefüllte Grießknödel  
auf Vanillespiegel  
€ 6,50