



# Marktkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte von Bauern und Händlern aus der Umgebung. Wir legen natürlich besonderen Wert auf Qualität und Frische. Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.

## Vorspeise:

### **Wildschweinschinken**

mit einem Blattsalat in Preiselbeer-Dressing  
Steinofenbaguette<sup>1</sup>  
€ 10,50

## Suppe:

### **Kürbiscremesüppchen<sup>2</sup> mit Kokosmilch und Wasabi-Kürbiskerne**

€ 5,50

\*\*\*\*\*

### **Kalbsleber<sup>1</sup> nach Berliner Art**

mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln auf Calvados Jus  
Kartoffel-Lauch-Püree<sup>2</sup>  
€ 16,50  
etwas weniger: € 12,80

### **Geschmorte Entenbrust in Pflaumensauce**

an einen orientalischem Gemüsecouscous  
€ 18,50

### **„Cordon bleu vom Hirsch“**

Hirschrücken mit Wacholder-Backschinken und Brie-Käse<sup>2</sup> gefüllt  
in einer Haselnusspanade<sup>12,1,6</sup> an Birnen-Preiselbeer-Kompott  
geschwenkte Rosenkohlblätter und Maronen-Semmelpudding<sup>2,1,6</sup>  
€ 24,50

### **Mozzarella<sup>2</sup> mit einer Kräuterpanade<sup>2,1,6</sup> gebraten**

an Tomaten-Mango-Ragout und Basilikum Pesto<sup>11</sup>  
€ 13,50

etwas weniger: € 11,00

### **Gebratenes Saiblingsfilet<sup>4</sup> mit Rieslingsauce<sup>2</sup>**

buntem Karottengemüse und Minz-Erbsen-Kartoffel-Püree<sup>2</sup>  
€ 20,50

### **Käseteller<sup>2</sup> mit ausgesuchten Sorten**

garniert mit Weintrauben und Feigensenf<sup>7</sup>  
dazu Baguette<sup>1,6</sup>  
€ 9,90

