

Wochenkarte

Vorspeisen:

Borschtschsuppe mit Tafelspitz und Schnittlauchschmand	4,50 €
Vorspeisenvariation à la Clärchens	8,90 €
Salat von der Winterendivie mit gerösteten Blutwurstmaultasche und Apfel in violetter Senf-Vinaigrette	8,40 €
Terrine von Crottin du Berger und Quitte im Sesammantel mit Kressesalat	7,60 €

Hauptgerichte:

Kartoffelgnocchi mit Pinienkernen und luftgetrockneten Birnen in Gorgonzolarahm	10,90 €
Rosa gebratenes Lammnübchen in Perlzwiebeljus auf Ofenfenchel mit kandierten Rispen Tomaten und Pastinakenpüree	15,90 €
Geschmorte Roulade vom Templiner Hirsch in Wachholderglacé mit Schwarzwurzeln und Bäckerinkartoffeln	16,80 €
Mit Rosmarinzweig gebratenes Filet von der Babylotte in Safranrahm auf Zucchini und Sepiarisotto	14,90 €

Nachspeise:

Crème brûlée au Café mit Schwarzkirschconfit und Spekulatiuseis	7,10 €
---	--------