

Außer Haus

Alle Gerichte können natürlich fertig zubereitet werden
oder auch auf Wunsch kalt zum selber fertig zubereiten zu Hause.

Saisonale, junge deutsche Küche aus regionalen Zutaten.

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet
und bedürfen neben Liebe auch etwas Zeit in der Zubereitung.

Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte achten Sie bitte auf folgende Symbole:





Winterkarte

Hausgemachte Maultaschen in Zwiebelschmelze

vegetarisch gefüllt mit Ricotta, Spinat und Thymian (c,a,g,i) ✓
oder gefüllt mit Schweinebauch, Sauerkraut und Thymian (c,a,g,i)
3 Stück (6,40) oder 5 Stück (10,50)

Geschmorte Lammkeule (g,a,i,n,3)

mit Rosmarinjus, Ratatouille-Gemüse und Parmesan-Polenta (17,90)

Confierte Maishähnchenbrust (g,a)

mit Lauchgemüse und Kartoffel-Mandelbällchen (16,50)

Unsere Weinempfehlung zu den Gerichten auf dieser Seite:

Chianti Superiore D.O.C.G., Villa Migliarina (Toskana) ⁿ (12,50/0,75L)

Rebsorte: Sangiovese - trocken, frische angenehme Säure, runde Tannine, fruchtig, ausgewogen und elegant
Aromen von dunklen Kirschen

Primitivo, I.G.T., „Piluna“, Castello Monaci (Apulien) ⁿ (13,10/0,75L)

Trocken, kräftig, konzentriert-weich
Kirschkonfitüre, Pfeffer, Lakritz

Flying Solo Red I.G.P., Domaine Gayda (Languedoc) ⁿ (9,50/0,75L)

Grenache Noir, Syrah - trocken, fruchtig, ausgewogen
rote Johannisbeere, Kirsche, Pfeffer, würzig-weich, leicht

Weißweinalternative:

Chardonnay D.O.C., Alois Lageder (Südtirol) ⁿ BIODYNAMISCH (19,00/0,75L)

Trocken, mittelkräftig, komplex, frisch, cremig
Ananas, Birne, Banane



Winterkarte

Hausgemachte Spätzle Korsakow (g,a,c,1,9,n,i,3)
mit Speck, Bergkäse, Lauch und Röstzwiebeln (11,90)

Klassisches Schweineschnitzel Wiener Art (g,a,c)
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat (j,n,3,i) (12,90)
oder mit Bratkartoffeln (n,1,3) (13,50)
zusätzlich mit einer Champignon-Rahm-Sauce (g,i) (+2,50)

Unsere Weinempfehlung zu den Gerichten auf dieser Seite:

Chardonnay D.O.C., Alois Lageder (Südtirol) ⁿ BIODYNAMISCH (19,00/0,75L)
Trocken, mittelkräftig, komplex, frisch, cremig
Ananas, Birne, Banane

Sauvignon Blanc „Herrnsheimer“ QbA, Weinhaus Neumer (Rheinhessen) ⁿ BIODYNAMISCH/Vegan (10,70/0,75L)
Trocken, klar, duftig, pikant, knackige Säure
Stachelbeere, Limette, Passionsfrucht, Apfel

Zweigelt „Austrian Cherry“, Weingut Pfaffl (Niederösterreich) ⁿ (13,00/0,75L)
Trocken, mittelkräftig, charmant, saftig
Kirsche, Flieder

Lacrimus 5 D.O.C. (Rioja) ⁿ (9,50/0,75L)
Rebsorte; 100 % Tempranillo
Trocken, fruchtig, konzentrierter extraktreicher Rotwein mit sanfter Barrique-Note
Aromen von Waldfrüchte, Lakritz und Süßgebäck



Winterkarte

Klassische Rinderroulade vom Prignitzer Charolais Rind (g,i,j,c,a,1,9,n,3,4)
gefüllt mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebel und Senf
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln (18,00)

Saftig geschmortes Hirschgulasch (a,c,n,1,3,g,h)
mit Preisselbeersahne, Speckrosenkohl und Maronen-Kartoffelstampf (16,50)

Unsere Weinempfehlung zu den Gerichten auf dieser Seite:

Malbec I.G.P., Rigal (Cahors) ⁿ (9,50/0,75L)
Trocken, seidige Tannine, würzig, kräftig
Aromen von schwarzen Johannisbeeren, rote und grüne Paprika, sowie einem frischen Eukalyptus-Touch

Spätburgunder Q.b.A., Weingut Abril (Baden) ⁿ BIO (15,00/0,75L)
Trocken, saftig, kräftig
Brombeeren, Kirschen, rauchiges Zedernholz



Vegetarisches und veganes

Hausgemachte vegetarische Spätzle Korsakow (g,c,a,i) 
mit Bergkäse, Lauch, Zwiebeln und lauwarmem Tomaten-Schalottensalat (10,90)

Veganer Pilz-Graupenbällchen (a,f) 
mit Aprikosenchutney und Schwarzwurzelragout (13,90)

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin E954
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat E952
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle E951
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam E950
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene:

a glutenhaltig
b Krebstiere
c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse
e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f Soja und Sojaerzeugnisse
g Milch und Milcherzeugnisse
h Schalenobst (Nüsse)
i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse
k Sesamsamen
l Lupinen
m Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)
n Schwefeldioxid und Sulfide