KURHAUS KORSAKOW
SCHANK & SPEISEWIRTSCHAFT IM FRIEDRICHSHAIN



Weihnachtsmenü

vegetarisch vegan

Drei Gänge 49 €
Drei Gänge Vegetarisch/Vegan 39 €

Bauernbrot & Aufstriche (a,g) 7,50 €
Sauerteig-Brot | Gänseschmalz | Kräuterdip

Vorspeisen

Wintersalat mit hausgebeiztem Lachs (d,h,n) 13,50 €
Orangenfilets | Rosa Pfefferbeeren | gedünsteter Fenchel

Würzige Waldpilz-Rahmsuppe (c,g,i,n) 8,50 €
Kräftige Brühe | Sahne

Cappuccino von der Edelkastanie (i,n) 8,50 €
Samtig aufgeschlagen | winterliche Gewürze

Hauptgänge

Gebratene Austernseitlinge in Rahm
mit hausgemachten Rote Bete Serviettenknödeln (a,i,h,n) 20,50 €
frischer Feldsalat | geröstete Haselnüsse

Zart geschmortes Wildschweingulasch (a,c,g,i,j,1,3,n) 23,50 €
Rotwein | Wacholder | in Butter geschwenkter Rosenkohl | hausgemachte Spätzle

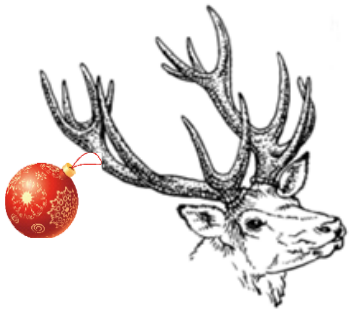
Knusprig gebackene Gänsekeule (a,g,i,j,n) 32,50 €
Kräftige Gänsesauce | Apfel-Rotkohl | traditioneller Grünkohl | Kartoffelklöße

Desserts

Crème Brûlée vom Rosmarin (c,g,h) 7,90 €
Vanillecreme aromatisiert mit frischem Rosmarin | Feine Karamellkruste

Karamellisierter Winterapfel aus dem Ofen (h) 8,50 €
Zartschmelzende, weihnachtlich gewürzte Cashewcreme

KURHAUS KORSAKOW
SCHANK & SPEISEWIRTSCHAFT IM FRIEDRICHSHAIN



Christmas Menu

vegetarian vegan

Three Course Menu € 49
Three Course Menu Vegetarian/Vegan € 39

Artisan Bread & Spreads (a,g) 7,50 €
Rustic Farmhouse Sourdough | Goose Dripping | Fresh Herb Dip

Starters

Winter Salad with House-Cured Salmon (d,h,n) 13,50 €
Sweet Orange Segments | fragrant Pink Peppercorns | braised Fennel

Spiced Cream of Forest Mushroom Soup (c,g,i,n) 8,50 €
Rich Broth | Double Cream

Chestnut Cappuccino (i,n) 8,50 €
Velvety whipped Chestnut Soup | infused with warming Winter Spices

Main Courses

Pan-fried Oyster Mushrooms in Velvet Cream
with homemade Beetroot Napkin Dumplings (a,i,h,n) 20,50 €
Crisp Lamb`s Lettuce | toasted Hazelnuts

Slow-Braised Wild Boar Goulash (a,c,g,i,j,1,3,n) 23,50 €
Red Wine | Juniper | Butter-tossed Brussels Sprouts | homemade Spätzle

Crisp Roast Leg of Goose (a,g,i,j) 32,50 €
Rich Goose Jus | braised spiced Apple-Red Cabbage | traditional Winter Kale | Potato Dumplings

Desserts

Rosemary Crème Brûlée (c,g,h) 7,90 €
Vanilla Cream infused with fresh rosemary beneath a crisp, delicate caramel crust

Caramelised Oven-Baked Winter Apple 8,50 €
served on a silky, festively spiced Cashew Cream