

Menü 1

Mediterraner Salat mit Oliven, Melone
Minze und gebackenen Blätterteigröllchen

~ ~ ~

Rinderschmorbraten "Bourguignon"
mit Speck, Champignons, Perlzwiebeln, glasierten Karotten
und Röstkartoffeln

~ ~ ~

Berliner Rote Grütze
mit Vanille Rahmeis

28,00€ pro Person

Menü 2

Kalt geräucherte Lachsscheiben aus der Berliner Manufaktur
mit Gurken-Dill-Schmand, Reibekuchen und Salatbouquet

~ ~ ~

Medaillons vom Saalower Kräuterschwein in Calvados
mit glasierten Äpfeln, Urkarotten und Risolées-Kartoffeln

~ ~ ~

Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragoût

28,00€ pro Person

Menü 3

Steinpilzsuppe mit getrockneten Tomaten
Rucola und Kernöl

~ ~ ~

Ente aus dem Ofen „Klassisch“
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

~ ~ ~

Haselnuss-Schokoladeneis
mit Beerenragoût und Vanillesauce

30,00€ pro Person

Menü 4

(ab Mitte November)

Steinpilzsuppe mit getrockneten Tomaten
Rucola und Kernöl

~ ~ ~

Geschmorte Gänsekeule in Beifussjus
mit Grünkohl, Rotkohl und Kartoffel-Maroniknödel

~ ~ ~

Haselnuss-Schokoladeneis
mit Beerenragoût und Vanillesauce

32,00€ pro Person

Menü 5 - Schloss Britz

Salat vom halben Hummer
mit Safrancrème und Avocado- Tomatenceviche

~ ~ ~

Duo vom Uckermärker Weiderind
geschmorte Ochsenbacke und rosa gebratenes Rinderfilet " Bourguignon "
mit krossem Speck, Erbsenkresse, Urkarotten und Kürbismousseline

~ ~ ~

Dessertvariation von der Schokolade
mit Fruchtcoulis

78,00€

Menü 6 - vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse
mit Feigen-Senfsauce und Salatbouquet

~ ~ ~

Tagliatelle
mit schwarzem Trüffel

~ ~ ~

Dessert

32,00€ pro Person