

WEIHNACHTSMENÜ

Unser Weihnachtsmenü ist **ab 20 Personen** verfügbar. Es kann nur ein Menü für die gesamte Gruppe ausgewählt werden. Für Vegetarier kann ein alternatives Hauptgericht gewählt werden.

SUPPEN

Waldpilzcremesuppe ^{a,g,i} 8,40 €

Getrübte Kartoffelcremesuppe ^{a,g,l} 7,90 €

VORSPEISEN

Rotkohlsalat mit Quinoa und Rosinen ^m 8,70 €

Feldsalat mit in Ahornsirup gebratenem Speck
und Granatapfelkernen ^{j,2,5} 10,20 €

HAUPTGERICHTE

½ Gegrillte Ente mit Kartoffelkloß
und Apfel-Cranberry-Rotkohl ^{a,i,3} 24,90 €

Wildgulasch mit Schupfnudeln
und Apfel-Cranberry-Rotkohl ^{a,g,i} 24,40 €

Rotbarschfilet in Limetten-Prosecco-Sauce
mit Kartoffel-Lauch-Gratin ^{a,d,g} 22,70 €

Veganes Waldpilz-Risotto
mit frischen Kräutern ^a 17,90 €





Bier Genuss

Hopfengerbräu

am Brandenburger Tor



NACHSPEISEN



Marzipancreme mit Himbeermark ^{c,g,h} 8,40 €

Helles Zimtparfait auf Nougatsauce mit Pflaumenkompott ^g 8,90 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = koffeinhaltig, 7 = Chinin, 8 = Benzoesäure, 9 = Taurin, 10 = Süßungsmittel(n), 11 = Phenylalanin



WEIHNACHTSBUFFET

Unser Weihnachtsbuffet ist ab 35 Personen verfügbar.

SUPPE

Maronencremesüppchen ^{a,g}

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse mit Birnen-Chutney und Linsensalat ^{g,h}

Rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Pinienkerndressing ^{j,o}

HAUPTGERICHTE

Wildgulasch mit Schupfnudeln und Apfel-Cranberry-Rotkohl ^{a,g,i}

Veganes Waldpilz-Risotto mit frischen Kräutern ^a

Rotbarschfilet in Limetten-Prosecco-Sauce mit Kartoffel-Lauch-Gratin ^{a,d,g}

NACHSPEISEN

Bratapfel-Schichtdessert mit Bratapfel, Mascarpone und Brownie ^{a,c,g,h}

Helles Zimtparfait auf Nougatsauce mit Pflaumenkompott ^g

Preis pro Person: 59,70 €