

Weihnachten 2022

„Das preussische Goulasch „
(Fleischbrocken in dunkler Stachelbeersoße)

In Wurzelwerk aus der Region wird schieres Rindfleisch in großen Stücken (Brocken) mehrfach angeschmort und mit Wein gelöscht. Sodann werden verschiedene Gewürze, wie sie zu Zeiten Friedrich des Großen in den Küchen Verwendung fanden hinzugegeben und das Ganze wird im Ofenrohr geschmort. Als dann wird das Wurzelwerk entnommen mit Ausnahme der Karotten und unter Zugabe von Stachelbeeren wird nun das Ganze noch einmal kurz geschmort. Am Ende, so es denn dem Koch gelang, haben wir ein feines, mürbes „Goulasch“, zu dem wir Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl reichen.

Nach all dem Aufwand berechnen wir ihnen für diese einzigartige Gaumenfreude
23,90

Traditionell

von der
Weihnachtsgans

haben wir für Sie die Keulen als Confit zubereitet und im Ofen knusprig gebacken. Wir servieren diese mit einer Bratapfelsoße, Grünkohl oder Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

31,90

Suppen –Vorspeisen

Soljanka

mit Kasselerstreifen, Rotebete, Paprika, Karotten
Sauerkraut, Tomate ,Zwiebeln, Sauerrahm und Zitrone
6,90

Bruschetta“ fedda ruscia“

geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch,
belegt mit frischen marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln
7,90

Kürbis-Curry Vegan

Hausgemachtes Curry vom Hokaido – Kürbis
mit Karottenscheiben, roten Zwiebeln
Frühlingszwiebeln in einer samtigen Cocos-Currysoße
dazu reichen wir im Ofen gebackene Rosmarin-kartoffeln
20,90

Zander –Filet

Der Zander hat alles, was unserem steigenden
Bedürfnis nach wertvoller und zugleich leichter
Kost entgegenkommt. Was liegt da näher, als
einmal diesen Zander zu genießen.
Sie ernähren sich bewusster und tun auch viel für
Ihre Fitness!

Wir servieren Ihnen, diesen nach
„Müllerin Art“ mit einer Senfsoße, frischem
Gurkensalat und Rosmarin-kartoffeln aus dem Ofen
27,90

Schnitzel Potsdamer Art

Plattierter Schweinerücken, paniert und kross gebraten,
einer samtigen Senfsoße dazu Kroketten
und einen kleinen Salatbukett
22,70

Desserts

Schokoladensoufflé

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern
serviert mit Vanillesauce und Früchtebouquet
9,80