

# Unsere Saisonkarte

## **Maronensuppe**

mit Apfelchip

## **Rote Linsensuppe** (vegan)

mit Kokosmilch

## **Vitello Tonnato**

vom Kalb, mit Salatbouquet

## **Hirschkeulenbraten**

mit Schokoladen-Rosinensauce auf Rosenkohl und Serviettenknödeln

## **Rehpfeffer** (aus den Wäldern rund um Meerfeld)

Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, Chutney und Preiselbeeren dazu ein knackiger Blattsalat

## **Kalbsleber „Berliner Art“** (Eifel-Produkt)

Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffel-Püree dazu ein knackiger Blattsalat

## **Gänsekeule**

mit Orangen-Thymiansauce auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel

## **Maronenbratlinge** (vegetarisch)

an Mausursalat (Feldsalat) an Kartoffeldressing und Preiselbeeren

## **Wintersalat**

mit Maronen, krossem Speck, Orangenfilets, Granatapfel-Vinaigrette und Brotchips dazu gebratene Schweinefiletstreifen

## **Panierte Hähnchenbrust**

mit Café de Paris Sauce an Wintergemüse und Pommes Dauphine

## **Hausgemachte Wildbratwurst**

mit Wirsinggemüse und Pastinaken-Kartoffelstampf

## **Lebkuchenmousse**

mit Gewürzfeigen

## **Spekulatius Parfait**

mit Kirschen