

## Unsere Empfehlung zur Saison

### Vorspeisen

<b>Carpaccio von der Roten Bete</b> mit karamelisierten Ziegenkäseplätzchen Brösel von Nüssen, Brot und verschiedenen Gewürzen	<b>8,50 Euro</b>
<b>Hausgeräucherte Entenbrust</b> an Kürbiscarpaccio, Kernen und Öl serviert mit BBQ-Sauce und hausgebackenem Brot	<b>8,80 Euro</b>
<b>Vorspeisenplatte</b> viele kleine Köstlichkeiten – alleine oder zu zweit genießen	<b>16,60 Euro</b>

### Suppen

<b>Cremesüppchen vom Butternutkürbis</b> mit Kernen und Öl	<b>5,90 Euro</b>
<b>Steckrübeneintopf</b> mit Chorizzo und Zitronensorbet	<b>6,60 Euro</b>

### Hauptgänge Fleisch

<b>Ochsenbacke - in Rotwein geschmort -</b> an Süßkartoffel mit Chili und gerösteten Sesambrokkolie	<b>17,60 Euro</b>
<b>Duett von der Brandenburger Landente</b> (konfierte Keule und geräucherte Brust) mit Preiselbeerrotkohl und Klößen	<b>18,20 Euro</b>

### Hauptgänge Fisch

<b>Miesmuscheln</b> in Weißweinsud mit Gemüse gedünstet dazu Weißbrot und Sauce Rouille	<b>14,50 Euro</b>
<b>Kabeljau im Speckmantel</b> auf Spitzkohl, Rote Bete und Möhren	<b>16,90 Euro</b>

### Zum Abschluss

<b>Schokoladenküchlein mit warmem Kern</b> auf Brandenburger Beerengrütze und Tonkabohneneis	<b>7,90 Euro</b>
<b>Käseplatte mit 5 Kostbarkeiten</b> (3x Kuh, 1x Ziege, 1x Schaf), dazu Kürbis-Chutney, Birnensenf und Brot	<b>12,60 Euro</b>