



Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!

*Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
Gänsekeule oder Gänsebrust*

a,c,g,i,3

**36,50 €**

*...eine halbe Brandenburger Bauernente  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße*

a,c,g,i,3

**28,90 €**

*auf Wunsch servieren wir gerne nach  
Portion Rotkohl oder Grünkohl je 2,00 €*

*Portion Kartoffelklöße 2,50 €*

*Portion Kartoffeln 1,50 €*

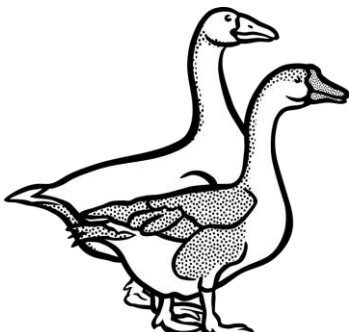
a,c,g,i,3

*....unsere ganz(e) knusprige ofenfrische Gans  
für 4 Personen*

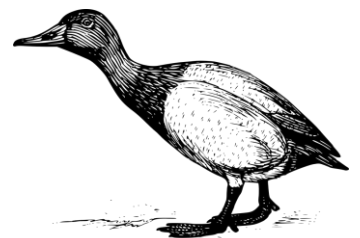
a,c,g,i,3

*....unsere ganz(e) knusprige ofenfrische Ente  
für 2 Personen*

a,c,g,i,3



*für die ganze Gans oder die ganze Ente  
nehmen wir gern Ihre Reservierung auf!  
(Bitte 4 Tage Vorbestellung)*





... aus dem Suppentopf

Omas „Jänsebrühe“ mit Schnippelgemüse <sub>i</sub> 6,90 €

Gänserahmsuppe mit einem Schuss Cognac  
und Preiselbeeren <sub>a,i</sub> 7,50 €

...Vorspeisen

gebratene Gänseleber  
mit feinem Apfelbrand abgerundet auf grünem Salat  
und einem Rotwein-Schalotten-Dressing <sub>a,3,j</sub> 9,50 €

hausgemachte Gänsesülze mit feinem Gemüse  
und grüner Remouladensoße <sub>i,3,j,c</sub>  
...kleine Portion 9,50 €

...große Portion mit frischen Bratkartoffeln 16,50 €

winterliche Blattsalate mit hausgemachtem  
Himbeer-Dressing & karamellisierten Walnüssen <sub>3,a,n,k</sub> 8,50 €



...frisch aus Topf und Pfanne

*gebratene Gänseleber „Berliner Art“  
mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse & Kartoffelstampf*  
*a, g, i* *19,50 €*

*paniertes Wildschweinschnitzel  
aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat  
mit Kernen und Kürbiskernöl*  
*a, g, c, h, 2, i* *22,50 €*

*„Schweizer Sahnesteak“  
vom Brandenburger Landschwein  
mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken  
dazu frische Bratkartoffeln*  
*a, g, i, 2* *19,50 €*

*hausgemachter Fläminger Wildschweinbraten  
mit deftigem Apfelrotkohl & Speck-Semmelknödel*  
*i, 2, j, a, c, g* *28,50 €*

*Fläminger Saiblingsfilet auf der Haut gebraten,* *27,50 €*  
*auf grünem Erbsen-Apfel-Püree, Spinatöl und rosa Grapefruit*  
*a, g, i, d*



...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten  
dazu gehobelter Grana Padano* 18,50 €  
g, i

*mediterrane Gemüsepfanne  
dazu Rosmarinkartoffeln* 18,50 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

*Penne mit fruchtiger Tomatensoße* 7,50 €  
a, c, i

*kleines Schweineschnitzel  
mit feinen Möhren und Kartoffeln* 7,50 €  
a, c, g,

*hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus* 7,50 €  
a, c, g

\*\*\* weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln \*\*\*



### ...zum Dessert

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Limetten-Mascarpone Creme mit winterlichem Waldbeerenragout</i>	<i>8,95 €</i>
<i>Walnussbecher 2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Schokotraum 3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne, dazu Schokoladensoße &amp; Schokosplitter</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Schwedenbecher 3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus mit frischer Schlagsahne &amp; Eierlikör</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>geflämmtter Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig und Wildblüten mit Minz-Pesto und salzigem Karamelleis</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>„Überraschkugel“ mit Mandelmantel</i>	<i>3,50 €</i>