



Unsere Aperitif- Empfehlung

Prosecco mit Birne

4,70€

Havelwasser- Weißwein mit Birnensaft

5,00€

Aperol Spritz

5,00€

Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Ravioli

6,20€

Wildterrinen von Hirsch und Schwein an herbstlichem Salat und
einer Pflaumenglace

10,50€



Hauptspeisen

Wildragout mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne
17,00€

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Safran-Risotto und frittiertes
Rauke
16,90€

Rosa gebratener Hirschrücken auf getrüffeltem Rahmwirsing, dazu
Süßkartoffel-Currypürree und eine Preiselbeerjus
25,50€

Wildbratwurst vom Havelländer Wild, dazu Sauerkraut und
Kartoffelpürree
15,50€

Medaillons vom Hirsch an buntem Rübengemüse, dazu
Serviettenknödel und eine Birnen- Calvadosjus
24,50€

Rinderroulade mit Birnen- Rotkohl und Salzkartoffeln
16,50€

Ofengemüse auf Petersilien- Humus und Süßkartoffelchips
13,50€



Dessert

Birneneisbecher
frisches Birnenkompott mit drei Kugeln Eis und Sahne
6,50€

Birnenbauernkuchen
mit Vanilleeis und Sahne
6,50€

Birne hochprozentig

Ribbecker Birnenbrand 40%vol.
2cl 4,90€

Ribbecker Birnenlikör 36%vol.
2cl 4,90€