

## Puccinis Bohème

**19,5 €**

*Vorspeise (G) (L)*

Aufpreis bei Menü-  
Änderung

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing  
und Parmesansplittern

*Zwischengang (G) (L)*

Zartes Kalbsfleisch vom Bio-Hof aus der Region, pikante  
Thunfischcreme mit Kapern

*Hauptgericht*

Lasagne Bolognese vom Bio-Rind mit cremiger Bechamél  
geschichtet und Parmesan überbacken

*Dessert*

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme,  
Löffelbiskuite und etwas Espresso

Empfehlung: La Masseria, Puglia, Primitivo  
Typischer, kräftiger Primitivo, Brombeere, Nelke, langer Abgang, 14,5% Vol.

0,1l 3,0 €  
0,2l 5,8 €

## Neujahrsschmaus

**22,5 €**

*Vorspeise*

Aufpreis bei Menü-  
Änderung

Feines Fenchelsüppchen mit Pernod  
und Knuspercroustons

*Zwischengang (G)*

Rote-Beete – Kartoffelauflauf mit Estragon und Zwiebelmus

*Hauptgericht*

Zart gesottenes Bio-Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln  
in einer Meerrettich-Orangencreme

*Dessert (G)*

Käsekuchen im Glas mit Beerenpürree

Weinempfehlung: Hochdörffer Riesling aus der Pfalz  
Mineralisch, Zitrusaromen, 12,5% Vol.

0,1l 3 €  
0,2l 5,8 €

## Berliner Leckereien

**23,5 €**

*Vorspeise (G)*

Aufpreis bei Menü-  
Änderung

Grünes Erbsensüppchen  
mit Bio- Knacker

*Zwischengang*

Kohlrabi- Petersilien- Ragout mit Kartoffel-Rösti

*Hauptgericht (G)*

Zartes Kasseler-Fleisch vom Bio-Schwein in  
Wirsing- Apfel- Creme- Gemüse

*Dessert (G)*

Hausgemachte rote Grütze überdeckt  
mit einer Vanille-Creme

Empfehlung: Berliner Kindl Jubiläumspilsener

0,5l 4,3 €