

Abendkarte

Vorspeisen

Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Quetschtomatensalat und Pesto	9,50 €
Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit Garnelentatar	10,50 €
Kaninchenbolognese mit Tagliatelle	11,00 €
Ländliche Kaninchenterrine mit altem Balsamico und mariniertem Staudensellerie	12,50 €

Zwischengänge

Spanferkelkotelett mit Aprikosen-Chutney und Rübchen	13,00 €
Saibling-Ravioli mit Schnittlauch-Velouté und grünen Berglinsen	14,00 €

Hauptgänge

Gnocchi mit Pfifferlingen	18,50 €
„Ruppiner“ Lammkeule mit Salzzitrone, Tomaten-Fenchel und Couscous	23,50 €
Rücken und Keule vom „Beelitzer“ Kaninchen mit Ratatouille und Salbeignocchi	25,00 €
Steinbutt mit Krustentiersauce, Erbsen und Safran-Risotto	26,00 €
Rosa Rinderfilet mit Balsamico-Jus, Schnippelbohnen und Pommes paysannes	32,00 €

Desserts

Joghurtmousse mit frischen Beeren und Pfirsichsorbet	10,00 €
Aprikosenstrudel mit Heidelbeerragout und Mandel-Honig-Parfait	11,00 €