



## **Vorspeisen**

### **Feldsalat & eingelegte Pilze**

*mit Haselnussvinaigrette & Kartoffelstroh*

7,50 €

\*\*\*

### **Gebeizter Gewürzsteinbutt**

*mit Gurken & Wildkräuter*

8,50 €

\*\*\*

### **Kleines Beef Tatar**

*Wachtelei, Kräutercreme & kleiner Salat*

11,50 €

\*\*\*

### **Kraftbrühe vom Brandenburger Wild**

*mit Wildschweinklößchen & Wurzeln*

9,50 €



## Hauptgänge

### **Saalower Kräuterschwein**

*Rosa gegartes Filet, Bauch eingelegt & kross gebraten  
Steckrübe & glasierter Rosenkohl  
18,50 €*

\*\*\*

### **Sauerbraten vom Simmentaler Rind**

*Rotkohl & Serviettenknödel  
17,50 €*

\*\*\*

### **Bachsaibling**

*-sanft gegart-  
Bunte Bete, Kartoffelkrapfen & Kerbelschaum  
18 €*

\*\*\*

### **Skrei**

*-kross gebraten-  
mit Kartoffelsteckrübenpüree & Wirsing mit gedörrten Früchten  
19 €*

\*\*\*

### **Brandenburger Wild in 2 Gängen serviert**

*Geschmorte Keule mit Rosenkohl, Pastinake & Kartoffelschaum  
Rosa gegarter Rücken, eingelegte Pilze & Pistou  
28 €*

\*\*\*

### **Brandenburger Gemüsegarten**

*-vegan-  
Winterliches Gemüse in Texturen & reduzierter Gemüsesud  
12,50 €*



## Desserts

**Apfelstrudel „NEU interpretiert“**  
*als Sorbet, kross gebacken, mariniert & Gelee*  
10,50 €

\*\*\*

**Topfenknödel & Birne**  
*mit Birnenkompott & Birnensorbet*  
8,50 €

\*\*\*

**Hausgemachte Petit Fours**  
*Mini Cheese Cake mit Blaubeeren & Schokoladenpraline*  
6 €

\*\*\*

**Blomeyer's Käseauswahl**  
*Früchtebrot*  
*Klein 8 €*  
*Groß 12 €*



## *Degustationsmenü*

### **Gebeizter Gewürzkabeljau**

*mit Gurken & Wildkräuter*

\*\*\*

### **Bachsaibling**

*-sanft gegart-*

*Bunte Bete in Texturen & Kerbelschaum*

\*\*\*

### **Brandenburger Reh in 2 Gängen serviert**

*Geschmorte Keule mit Rosenkohl, Pastinake & Kartoffelschaum  
Rosa gegarter Rücken, eingelegte Pilze & Pistou*

\*\*\*

### **Apfelstrudel „NEU interpretiert“**

*als Sorbet, kross gebacken, mariniert & Gelee*

*3 Gang Menü 35 €*

*4 Gang Menü 42 €*