

Carte de la Saison

Vorspeisen und Zwischengerichte *Entremets*

Muskatkürbisuppe mit steirischem Kürbiskernölpesto <i>Soupe au potiron avec son pistou à l'huile de courge/ Pumpkinsoup with seedpesto</i>	4,50
Muskatkürbisuppe mit geräucherten Entenbruststreifen <i>Soupe au potiron avec emincés de magret de canard fumé/ Pumpkin soup with slices of smoked duckbreast</i>	6,50
Wildconsommée mit Wurzelgemüse und Trüffelplättchen <i>Consommé de gibier Célestine / Game consommé with truffled pancake strips</i>	6,50
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust, Gorgonzola, karamellisierten Birnen und Walnüssen <i>Salade verte avec magret de canard fumé, poires caramélisés et noix / Salad with smoked duck breast, pears and walnuts</i>	12,50
Saisonsalat mit gebackenen Kalbsbries <i>Salade verte avec ris de veau pannés / Seasonal Salad with veal sweetbread</i>	16,50

Hauptgerichte *Plats principaux / Main course*

Knusprige Brandenburger Landente an Bratapfel-Esskastanien-Brandy-Sauce mit Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <i>Canard rôti au brandy accompagné de marrons, pommes au four, de chou rouge et de quenelles de pomme de terre Roasted duck with brandy sauce, chestnuts, baked apple, red cabbage and potato dumplings</i>	15,50
Kalbsbries paniert an Madeirasauce mit Champignons und Duftreis <i>Ris de veau sauce madère accompagné de champignons et de riz au jasmin Veal sweetbread fried with madeira sauce, mushrooms and jasmine rice</i>	22,00
Medaillon vom Hirsch an Portweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <i>Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, accompagné de haricots verts et de gratin dauphinois Fillet of Venison with port sauce, green beans and gratinated potatoes</i>	22,00
Filet vom St-Pierre und Jakobsmuscheln gebraten an Safransauce mit Marktgemüse und Duftreis <i>Filet de Saint-Pierre et coquilles Saint Jacques poelées à la sauce safranée accompagné de légumes du marché et de riz au jasmin Fillet of John Dory and scallops with safran sauce, seasonal vegetables and jasmine rice</i>	22,00

Desserts (s. Tagesangebot)

Zitronentarte <i>Tarte au citron / Lemon pie</i>	3,50
Salzkaramell-Parfait (Hausgemachtes Eisdessert) mit Bratapfel <i>Parfait caramel au beurre salé avec sa pomme au four / Salted caramel-nuts ice cream with baked apple</i>	7,50

Offre des Mois

Charles de Valois 2015, Domaine des Chansaud, AOC – Bio 0,2 l 7,50
(Zweitwein des Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Chansaud, Rhône)

Medaillon vom Hirsch an Portweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin,
dazu ein 0,2 l Glas Charles de Valois 2015 28,00

Flaschenverkauf in unserer Weinhandlung, Domaines Grünstraße 13 | 2555 Altstadt Köpenick
Di - Do 12.00-18.30 Fr 12.00-19.00 Sa 11.00-14.00 Auf Ihren Besuch freuen wir uns sehr!