

Vorspeisen

Wildkräutersalat

Haselnuss Vinaigrette und geröstete Haselnüsse,
serviert mit hausgebackenem Brot

8 €

Erpel` s Aufschnitt

geräucherter Schinken vor Ihren Augen aufgeschnitten
hausgebackenes Brot

10 €

Ziegenkäse Crème

gestreifte Bete, Holunderblüte, Pumpernickel, rote Zwiebel

12 €

Roh marinierter Thunfisch und Entenleber

Koriander, weisse Schokolade, Sepiatinte

14 €

Zwischengang

Schwarzwurzel Crème Suppe

Gebackene Quitte, Gerste und Petersilie

10€

Hauptgang

Gebratener Bodden-Zander

Grüne Linsen, geschmorte Chicorée, Bacon und Rotweinbutter

22 €

Sauerbraten von der Ochsenbacke

Rotkohl, Rauchmandeln, Korinthen, Kartoffel-Selleriepüree

22 €

Erpel` s Brandenburger Bauernente

Zitronenspitzkohl, Grießknödel, geschmorter Chicorée und Pflaume

23 €

Vegetarisch

„Gulasch“

Paprika, Schalotten, eingelegte Gurke, Sauerrahm und Brandenburger Shiitake Pilze

16 €

Dessert

Erpel's gebrannte Crème
Mit 5-Gewürzen, am Tisch abgeflammt
9 €

„Sorbet“
verschiedene Sorten auf Anfrage
9 €

Bratapfel
Honigkuchen, Christstolleneis und Cranberries
10 €

Blomeyers Käse
fünf Sorten von mild bis kräftig
mit Aprikosen Chutney
12 €

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Gänseleber „Berliner Art“
Apfel, Perlzwiebel, Portweingelee

Hauptgang

Gans „18 h“
Mandarine, Marone, Grünkohl, Griessknödel

Sorbet

Kronsbeeren-Sorbet

Dessert

Erpel's gebrannte Crème
am Tisch abgeflammt

49 €

Herzlich willkommen Im Restaurant Erpel



Wir wünschen guten Appetit!