

Vorspeisen

Wildkräutersalat

Nüsse, Kräutergrissini, Haselnussvinaigrette
8 €

Geräucherter Schinken

vor Ihren Augen aufgeschnitten
Eingelegte Gurken und hausgebackenes Brot
10 €

Brust vom Schwarzfederhuhn

Holunderbeeren, Feldsalat, Crôtons
12 €

Karamellierter Ziegenkäse

Rote Bete-Pürree, süss-sauer eingemachtes Gemüse, Walnüsse
12 €

Zwischengang

Grünkohlsuppe

Geräucherte Perlgraupen, Quitte, Schweinebauch
10 €

Königsberger Klopse

Pastinakencrème, Kapern, Speck
12 €

Hauptgang

Boddenzander

Feldsalatcrème, Linsen, Nussbutter – Weißwein Sauce
22 €

Brandenburger Bauernente

Brust & Keule, Zitronenspitzkohl, Grießknödel
23 €

Gesottener Wildschweinkamm

Rotkohl, Rauchmandeln, Meerrettich, Kartoffel-Selleriepüree
22 €

Petersilienauflauf

Geschmorte Wurzelgemüse, Ahornsirup, Müsli, gebundener Schalottensud
18 €

Dessert

Gebrannte Crème
Vanille, Zitronenblätter
am Tisch abgeflammt
9 €

Sorbet
verschiedene Sorten auf Anfrage
8 €

„Arme Ritter“
Brioche, Schokoladencreme Quitten-Chutney, Vanilleeis
10 €

Blomeyers Käse
fünf Sorten von mild bis kräftig mit Apfel-Birnen-Senf
12 €

Unser Erpel Menü

Wildkräutersalat
Nüsse, Kräutergrissini, Haselnussvinaigrette

Brandenburger Bauernente
Brust & Keule, Zitronenspitzkohl, Grießknödel

Gebrannte Crème
Vanille, Zitronenblätter
am Tisch abgeflammt

32 €
Die passende Weinbegleitung für 15 €

