

# Winterkarte

Es wird kalt im Fläming. Die Jacken werden dicker und die Abende kuschlicher. Spaziergänge sind kürzer und der Besuch der Badewanne wesentlich länger. Besinnlich werden die Tage genossen und sehnsüchtig dem Weihnachtsabend entgegen geblickt. Wir helfen Ihnen dabei, sich richtig darauf einzustellen.  
Ihr Max Leine

## Vorspeisen zum Einstimmen

### *Wurstbrot*

Wildsalami <small>*a1,c,g,%</small>	auf einem Gewürzbiskuit mit Kräuterfrischkäse	6,80 €
--	---	--------

### *Für vornweg und nebenher - **vegan***

Beilagensalat <small>*a1,a2,g,j,%</small>	aus Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalaten, Eisbergsalat und Rucola, dazu Sonnenblumenkerne und Dressing	6,90 €
--	--	--------

### *Für die Abwehrkräfte*

Bubble-Tea <small>*0%</small>	Zitronen-Melissen-Eis-Tee mit Frucht-Bubbles	3,80 €
----------------------------------	--	--------

## Suppen

### *Omas Beste*

Hühnerbrühe <small>*a1,c,g,i,m,%</small>	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	5,90 €
---	---	--------

### *Wichtelmütze*

Cappuccino <small>*g,l,%</small>	von Roter Bete und Weißwein mit Milchschaum	5,80 €
-------------------------------------	---	--------

## Zwischendrin statt nur dabei

### *Alt bewährt*

Würzfleisch <small>*1,a1,d,f,g,i,%</small>	vom Suppenhuhn mit Locktower Champignons und würziger Soße, einem kleinen Salatbouquet und geröstetem Toastbrot	7,90 €
---	---	--------

### *Von Griebsch – gut und knackig*

Wildknacker <small>*a1,c,g,j,l,%</small>	mit Dijon-Senf an Birnen-Gewürz-Grünkohl und Zwiebel-Kartoffel-Stampf	11,00 €
---	---	---------

### *Sollten Sie versuchen*

Makrelenfilet <small>*1,15,d,g,l,%</small>	gebraten auf Spitzkohlgemüse mit Zitronen-Butter, dazu Kartoffelrösti und Crema di Balsamico	11,80 €
---	--	---------

## Hauptakteure der Karte

### *Allrounder – vitaminreich in die kalte Jahreszeit*

Blatt-Salate <small>*a1,a2,g,i,j,l,%</small>	mit Gurke, Tomate, Paprika und Balsamicodressing	9,90 €
	- zusätzlich bestellbar mit wahlweise	
	gebratenem Zanderfilet <small>*1,d,g,%</small>	6,80 €
	gebratener Hähnchenbrust <small>*1,g,%</small>	5,00 €

### *Wasser, Wald und Garten*

Zanderfilet <small>*d,g,l,%</small>	auf der Haut gebraten an Wirsinggemüse in Rahm, Trüffel-Kartoffel-Creme und Gemüsechips	17,80 € groß 13,40 € klein
--	---	-------------------------------

### *Gehrickes Prachtjunge aus dem Süßwasser*

Forelle <small>*1,d,g,h1,i,l,%</small>	gebraten oder blau auf Streifengemüse, serviert mit Kartoffeln und Mandel-Butter	16,80 €
---	--	---------

### *Schwein in Speckdecke*

Schweinefilet <small>*1,2,3,8,15,g,i,l,%</small>	bardiert an einer Backpflaumensoße, mit Butter-Spitzkohl-Gemüse und Zwiebel-Kartoffel-Creme	16,20 € groß 12,10 € klein
---	---	-------------------------------

### *Jedes Huhn pickt mal eine Tonka-Bohne*

Hühnerbrust  
\*g,i,l,%

gebraten an einem Rote-Bete-Birnen-Ragout  
(aromatisiert mit Tonka-Bohnen-Staub), Süßkartoffel-  
Püree und einer Balsamico-Honig-Soße  
(Die Tonkabohne – ein Würzmittel aus Südamerika und Afrika,  
im Charakter ähnlich der Vanilleschote)

17,40 € groß  
13,10 € klein

### *Klassisch und Edel*

Tafelspitz  
\*g,i,l,%

gekocht, anbei reichen wir Wurzelwerk, Kartoffelbrei  
und eine Meerrettichhaube

14,60 €

### *Rossini a la Griebisch*

Hirschrücken  
\*1,a1,c,f,g,h1,i,l,%

und Entenleber gebraten, serviert mit Granatapfel-  
Fenchel-Ragout, Walnuss-Quark-Bällchen und einer  
Balsamico-Honig-Reduktion mit Madeira parfümiert

29,90 €

### *Vegan und dennoch vollwertig*

Sellerie  
\*15,i,l,%

als Steak auf einem Wirsing-Rosinen-Gemüse  
gereicht, Kartoffelreibekuchen und Trüffelöl  
runden das Gericht ab

12,90 €

### Kinderspaß und dazu noch lecker

#### *Calimeros Spaziergang*

Hähnchenbrust  
\*1,g,i,l,%

gebraten auf einem Möhrengemüse, dazu  
Kartoffelbrei und Bratensoße

7,60 €

#### *Arielle und Sebastian*

Fischstäbchen  
\*a1,d,%

goldgelb gebacken an rahmigen Spinat und Kartoffeln

6,10 €

#### *Gummibärenbände*

Milchreis  
\*g,%

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

3,80 €

Schnitzel *1,15,a1,c,g,i,l,m,%	<i>Käpt´n Balu</i> vom Schwein mit Butter-Erbsen, Kroketten und Bratensoße	8,80 €
-----------------------------------	--	--------

## Desserts – süß, lecker und mit etwas Charme

### *Pre Dessert – Für vor dem Süßen*

Feige *c,g,%	gratiniert und beschwipst an Vanilleeis	5,10 €
-----------------	---	--------

### *Wintermantel*

Schokoladen-Eis *1,15,a,c,g,l,%	im Biskuitmantel gebacken an einem gezuckerten Obstsalat, geschlagener Sahne und Cocktaikirschen	7,60 €
------------------------------------	---	--------

### *Aus Biankas Reich - ähnlich dem Kaiserschmarrn*

Mühlenschmarrn *a1c,g,h3,%	an Vanillesoße und Bratapfelragout, Walnusseis	7,20 €
-------------------------------	--	--------

### *Eiskaffee*

Langnese-Eis *g,h1-8,%	Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
---------------------------	--	--------

### *Eisschokolade*

Langnese-Eis *f,g,h1-8,%	Kalte Trinkschokolade mit Schokoladen-Eiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
-----------------------------	--	--------

### *Heiße Liebe*

Langnese-Eis *2,a,c,g,%	3 Kugeln Eiscreme Vanille mit heißen Sauerkirschen, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	6,30 €
----------------------------	---	--------

### *Bunter Eisbecher*

Langnese-Eis *a1,c,g,h1-8,%	Je 1 Kugel Eiscreme Schokolade, Erdbeere und Vanille an Obstsalat, geschlagener Sahne und Erdbeersoße	6,30 €
--------------------------------	--	--------

### *Schokobombe – Klößchens Liebling*

Langnese-Eis *2,a1,a4,c,f,g,h1-8,%	Je 1 Kugel Eiscreme Schokolade, Stracciatella und Nougat, serviert mit Mousse au Chocolat, geschlagener Sahne, Schokoladensoße und Minze	7,80 €
---------------------------------------	--	--------