

# Rund um die St. Martinszeit (ab.9.11.2017 – Karte Seite 1)

Lieblings-Gans Auguste ist nun wieder in aller Munde und wird natürlich auch in diesem Jahr in Szene gesetzt. Klassisch traditionell soll es dieses Jahr werden und nicht minder schmackhaft. Verbringen wir nun also das Warten auf das Christkind zusammen beim Schmaus.

Vorspeise Entenleber <small>*1,2,5,15,a1,e,g,h1-8,l,%</small>	<i>Vorfreude</i> gebraten auf einem fruchtigen Feldsalat mit eingelegtem Dörrobst, dazu eine Preiselbeervinaigrette und Rosinen-Brot-Chips	8,50 €
Suppe Gänseklein- <small>*a1,a2,c,i,l,%</small>	<i>Ein Stück Tradition</i> süppchen aus der Gans gekocht mit Wurzelwerk und Fadennudeln	6,60 €
Hauptgang Gänsekeule <small>*2,3,8,15,l,%</small>	<i>Gans was genaues</i> geschmort auf Rotkohl und Grünkohl, dazu Kartoffeln oder Kartoffelklöße und Beifußsauce	18,95 €
Hauptgang Halbe Ente <small>*2,3,5,8,15,a1,c,g,i,l,%</small>	<i>Keine halbe Sache</i> unter dem Grill kross gebraten auf Rahmwirsing mit getrockneten Aprikosen und einer Kartoffelroulade	18,90 €
Hauptgang Gänsebrust <small>*1,2,5,15,a1,c,g,i,l,%</small>	<i>Stolz die Brust geschwellt</i> geschmort auf einem Schwarzwurzel-Aprikosen-Gemüse, dazu Reibekuchen von Pastinaken und eine Rumsauce	21,70 €
Dessert Christstollen- <small>*a1-4,c,e,f,g,h1-8,%</small>	<i>Sankt Martins Süßspeisen</i> parfait mit Orangeat und Zitronat und ummantelt von Marzipan, an Zwetschgenröster und einer Rumkugel	8,90 €

# Unsere Sonntagskarte

Der Sommer neigt sich dem Ende entgegen und die Landschaft verändert sich. Aus strahlenden Farben werden gedeckte Schönheiten, so voller Lebensfreude wie der goldene Herbst der Menschen. Meine Köche und ich freuen uns, Ihnen viel Kraft für die nächste Zeit zu geben und Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Ihr Max Leine

## Vorspeisen zum Vorwärmen

### *Bach, Feld, Sonne*

Forellenfilet  
\*2,3,11,a1,a2,d,g,l,%  
aus dem Rauch auf einem süß-sauren Karottensalat, gehacktem Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Meerrettichdressing 8,60 €

### *Fitnesssteller*

Beilagensalat  
\*a1,a2,%  
von verschiedenen Salaten, Gurke, Tomate, Paprika, Kernen und einem Zitronendressing 7,70 €

## Suppen die nicht nur das Herz erwärmen

### *Der große Gelbe ganz weich - vegan*

Kürbis-  
\*a1,a2,%  
Kokos-Suppe mit Birne und Ingwer gekocht, verfeinert mit Zitronengrassirup 5,20 €

## Zwischengang als Begleiter

### *Dauerbrenner*

Würzfleisch  
\*a1,d,f,g,i,%  
hausgemacht vom Landhuhn, mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu Toast 7,80 €

## Herbstliche Hauptgänge zum Wohlfühlen

### *Allrounder*

Salat  
\*a1,g,%  
von Rucola, Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Italiendressing – zusätzlich bestellbar mit wahlweise  
gebratenem Zanderfilet \*1,d,g,% 6,50 €  
gebratener Hähnchenbrust \*1,g,% 4,50 €  
Gemüse im Ausbackteig \*3,a1,% 4,00 €

### *Fisch und Fass*

Zanderfilet  
\*1-3,8,15,a1,d,g,i,l,%  
gebraten auf einem rahmigen Spreewälder Sauerkraut mit Speck und Gewürzen, dazu Rote Bete Taler im gepoppten Maismantel und einer Buttersoße 16,50 € groß  
12,80 € klein

### *Der Osten rockt*

Schweinerücken- *1,15,a,d,f,g,i,l,m,%	steak überbacken mit Würzfleisch und Edamer, serviert mit Buttererbsen und Herzoginkartoffeln	15,40 € groß 11,90 € klein
--	--	-------------------------------

### *Keine schwache Brust*

Hähnchenbrust *15,a1,c,g,i,l,%	gebraten auf einem Kürbis-Zwiebel-Ragout mit Sonnen- blumenkernen, dazu Steinpilzravioli und Buttersoße	16,50 € groß 12,80 € klein
-----------------------------------	--	-------------------------------

### *Jung, frisch und hoch geschätzt*

Wiener Schnitzel *1,15,a1-4,c,g,i,l,%	aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz gebraten, mit Champignonrahm und Herzoginkartoffeln	17,40 € groß 12,80 € klein
---	---	-------------------------------

### *Wild und unbändig*

Wildschwein - *a1,a2,c,g,i,l,%	keule in Gin geschmort an Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	18,60 € groß 14,20 € klein
-----------------------------------	---	-------------------------------

### *Bewusst und Gesund - vegan*

Ravioli *15,a1,i,%	gefüllt mit allerhand Gemüse, dazu eingelegte Kastanien, Feldsalat und Sonnenblumenkerne, anbei geplatze Kirschtomaten	14,80 €
-----------------------	--	---------

## Kinder sollen gesund sein

### *Käpt'n Balu und seine Crew*

Schnitzel *1,a1,a2,c,g,i,l,m,%	gebraten im Semmelbröselmantel an gebutterten Erbsen, Kartoffeln und einer Bratensoße	7,80 €
-----------------------------------	--	--------

### *Galimeros Herbstspaziergang*

Hähnchenbrust *1-15,a1,g,i,l,%	gebraten, mit Apfel-Rotkraut und Herzoginkartoffeln, dazu eine Apfelstippe	7,30 €
-----------------------------------	---	--------

### *Arielles Meerereskundung*

Fischstäbchen *15,a1,g,i,%	goldgelb gebacken an Wurzelwerk, Kartoffeln, und Apfelrahm	7,90 €
-------------------------------	---	--------

### *Ducktales*

Kartoffel- *3-15,%	reibekuchen mit Apfelspalten und deren Mus	4,80 €
-----------------------	--	--------

### *Gummibärenbande*

Milchreis *a1,g,%	gekocht, mit Zimt, Zucker und Apfelmus	5,80 €
----------------------	--	--------

## Das süße Landleben

Pflaumeneis <small>*a1-4,c,f,g,h1-8,k,l,%</small>	<i>Kein Witz</i> in einem Bisquitmantel mit Kokosraspeln umhüllt, an Birnen-Krokant-Salat und einer Fruchtsoße	6,80 €
Langnese-Eis <small>*g,%</small>	<i>Eiskaffee</i> Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
Langnese-Eis <small>*f,g,%</small>	<i>Eisschokolade</i> Kalte Trinkschokolade mit Schokoladeneiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
Langnese-Eis <small>*2,a,c,g,%</small>	<i>Heiße Liebe</i> 3 Kugeln Eiscreme Vanille mit heißen Sauerkirschen, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	6,30 €
Langnese-Eis <small>*1,2,3,a,c,g,%</small>	<i>Schwedeneisbecher</i> 3 Kugeln Eiscreme Vanille mit Apfelmus, Eierlikör, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	5,90 €
Langnese-Eis <small>*2,a,c,g,%</small>	<i>Pfirsich Melba</i> 2 Kugeln Eiscreme Himbeer-Joghurt und 1 Kugel Eiscreme Vanille mit Pfirsichkompott, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	5,90 €