

„Land & Leute“

37,90 €

...vom Fischer

*Gebeizter Lachs ummantelt von pikantem Eierpfannkuchen mit
Frischkäse und Kräutern
Häppchen vom Lachs mit Sesam, Pfeffer und Kräutern auf buntem Linsensalat
Tatar vom Rauchlachs mit Apfel, Zwiebel, Dill,
dazu eine Aprikosen-Senf-Dill-Soße
Flusskrebssalat mit Apfel, Staudensellerie, Mango und Portwein im Glas*

...vom Fleischermeister aus Trebbin

*mild geräucherter Nusschinken mit Honigmelone
rosa gegarter Rostbraten mit süß-saurem Gemüse und Tatarensoße
Kleine Schweinemedallions mit Eigelbcreme, Perlzwiebel und Petersilie*

...Geflügel mit vielen exotischen Früchten angerichtet

*geräucherte Putenbrust mit gebratenem Hähnchenunterschenkeln
geräucherte Entenbrust auf einem orientalischen Bulgur-Salat
Geflügelsalat mit Ananas und Pfirsich*

...gut Gereiftes vom Käsebrett - mit Trauben

*Roulette: würziger Landkäse, Rubinus: würziger Weichkäse,, rahmiger
Camembert und Combozola mit edlem Blauschimmel*

...großes Salatbuffet

*mit frisch gezupften Blattsalaten, Gurke, Tomate, roter und gelber Paprika,
Süßmaiskörner
Joghurt- und Kräuterdressing, geröstete Weißbrotwürfel, Sonnenblumenkerne*

...aus der warmen Küche

Tomaten-Pfirsich-Suppe mit Ingwer und Salbei gekocht

...vom Rotti

*geschmorte Schweinebäckchen mit einer Apfel-Aronia-Soße
Gemüse der Mark Brandenburg mit brauner Butter
Kartoffelkroketten*

*Hühnerfrikasseé mit Champignons, Spargel, Kapern und
Fleischklößchen, dazu Gemüserieis*

*Duett von gebratenem Forellenfilet und gedünsteten Lachsnocken
dazu eine Zitronen-Krustentier-Soße,
Blattspinat mit Trauben, Gnocchi*

Dessert - süß, lecker, verführerisch-

Mousse au Chocolat

*Tiramisu – Löffelbiskuit mit Kaffee, Amaretto und Mascarpone-Creme
Obstsalat mit Vanille und Honig*

...Gebackenes vom Bäcker Bäermann

*Partybrot, Baguette mit Oliven und Rosmarin, Körnerbrot, Mischbrot
Landbutter & Kräuterbutter*