

Fluss & See

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis, Boskoop & wildem Pastinak, Knuspergemüse



Gebratenes Filet vom Havelzander, hausgemachtes rotes Sauerkraut in Rahm, Kräuterkartoffeln



Dreierlei Sorbet von regionalen Obstsorten

27,00 €

Wildpark

Winterlicher Blattsalat, Brombeer – Vinaigrette, hausgeräucherte Fasanenbrust, pikantes Gemüse



Potsdamer Rehbock – kurz gebraten & geschmort, Ebereschen – Hagebutten Chutney,
Kürbisgemüse, gebratener Steinpilzknödel, Campari – Brösel



Lupinenkaffee – Creme brûlée, Mokka – Eis

27,50 €

Lenné'sche Flur
Vegetarisch

Lauwarmer getrüffelter Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel,
Winterlicher Blattsalat, Balsamico – Trauben, Sanddorn – Chutney



Cremiger Kürbis – Buchweizenrisotto, Kirschtomaten, Kürbis – Pesto, gehobelter Bergkäse



Dreimal Schokolade
Küchlein, Parfait, Eis, hausgemachter Rumtopf
24,50 €

Feld & Wiese

BIO Kräuterheu Suppe, gebackene SauenHain Praline



Zweierlei vom Potsdamer SauenHain Schwein, Wintergemüse, Wiesenkräuter – Kartoffel Gratin



Frischkäse – Grieß Küchlein, Beeren – Ragout, Kürbiskern – Eis
28,50 €

Vorspeisen & Salat

Winterlicher Blattsalat, Apfel, geröstete Nüsse, Brombeer – Vinaigrette
6,00/9,00 €

Lauwarmer getrüffelter Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel,
Winterlicher Blattsalat, Balsamico – Trauben, Sanddorn – Chutney
9,00/12,00 €

Winterlicher Blattsalat, Brombeer – Vinaigrette, hausgeräucherte Fasanenbrust, pikantes Gemüse
9,00/12,00 €

Carpaccio, angemachte Salatspitzen, gehobelter Grana, Pinienkerne
9,00 €

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis, Boskoop & wildem Pastinak, Knuspergemüse
6,00 €

BIO Kräuterheu Suppe, gebackene SauenHain Praline
6,00 €

Vegetarisch

Cremiger Kürbis – Buchweizenrisotto, Kirschtomaten, Kürbis – Pesto, gehobelter Bergkäse
14,00 €

Kartoffeln & Wintergemüse im Bio Kräuterheu gegart, lauwarmer getrüffelter Ziegenfrischkäse
14,00 €

Deftiges

Regionales Jausenbrett'l
Hausgemachte Leberwurst im Glas, Sauerhain Speck & Salami, Töpflitzer Käse,
Schmalz, pikantes Gemüse, Spreewaldgurke, Bauernbrot
12,00 €

Hausgemachte Wildsülze, Preiselbeer – Remoulade, Bratkartoffeln
12,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken, Gurkensalat in Dill Schmand, Bratkartoffeln
14,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte grobe Wildbratwürste, Wild Jus, geschmorte Rotweinzwiebeln, Kartoffelstampf
14,00 €

Zweierlei vom Potsdamer SauenHain Schwein, Wintergemüse, Wiesenkräuter – Kartoffel Gratin
19,00 €

Gebratenes Filet vom Havelzander, hausgemachtes rotes Sauerkraut in Rahm, Kräuterkartoffeln
19,00 €

Potsdamer Rehbock – kurz gebraten & geschmort, Ebereschen – Hagebutten Chutney,
Kürbisgemüse, gebratener Steinpilzknödel, Campari – Brösel
19,00 €

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen, Apfelrotkohl, unser legendärer Grünkohl, Kartoffelkloß mit Kastanienbutter
19,50 €

Von unserem Junior Koch für unsere Junior Gäste

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir diese Gerichte nur für Kinder bis 12 Jahren anbieten.

Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce
4,00 €

Schweineschnitzel mit Béchamelkartoffeln
5,00 €

Spiegelei mit Buttermöhren und Kartoffelstampf
5,00 €

Apfel – Milchreis im Weck Glas mit Zucker & Zimt
4,00 €

Käse & Dessert

Feige Töpflitzer Kuh

Dreierlei regionaler Käse, Feigensenf, Trauben, Trockenobst, Nüsse
8,50 €

Lupinenkaffee – Creme brûlée, Mokka – Eis
6,50 €

Dreimal Schokolade

15 Minuten Vorfreude

Küchlein, Parfait, Eis, hausgemachter Rumtopf
6,50 €

Frischkäse – Grieß Küchlein, Beeren – Ragout, Kürbiskern – Eis
15 Minuten Vorfreude

Dreierlei Sorbet von regionalen Obstsorten
6,50 €

Wir kochen mit Liebe und Wein, manchmal kommt der auch ins Essen.

Wein kann Sulfite, Speisen Spuren von Allergenen enthalten.

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

Bitte fragen Sie unser Restaurantteam!