

### Menü I

Maronencrème  
Preiselbeer Praline / geröstete Kastanien

Geschmorte Keule von der Brandenburger Landente  
Orangen- Beifuß Jus  
Rot- und Grünkohl / Kartoffelklöße

Bratapfel mit Marzipan gefüllt  
Vanillecrème / Minze  
33.00 EUR

### Menü II

Kandierte Rotgarnelen  
2erlei Zwiebel / Wildkräuter / Oliven Crumble

Gefüllte Hirschkeule  
Rosenkohl / Limetten Reduktion / Kartoffelklöße

Kürbiskuchen mit Zitronen-Icing  
Glühweineis und marinierte Beeren  
36.50 EUR

---

### Menue I

Chestnut cream soup  
cranberry praline / chestnut crumble

Braised haunch of regional duck  
orange - mugwort jus  
red cabbage & kale / potato dumplings

Baked apple stuffed with marzipan  
vanilla cream / mint  
EUR 33.00

### Menue II

Candied red royal prawns  
2 kinds of onion / meadow herbs / olive crumble

Stuffed haunch of deer  
Brussels sprout / lime reduction / potato dumplings

pumpkin cake with lemon icing  
mulled wine ice cream & und marinated berries  
EUR 36.50