

Menü I monatlich wechselndes [Abendmenü hier einsehen](#)

ab 2 Personen

1 Glas Prosecco del Veneto
Frizzante DOC | Treviso

2 Vorspeisen zur Wahl

2 Hauptgänge zur Wahl & Vegetarische Alternative aus unserer Saisonkarte

Dessert

3 Gänge zur Wahl 44.00 EUR pro Person

Menü II 1 Glas Prosecco del Veneto

ab 15 Personen

Frizzante DOC | Treviso

Maronenschaum-Suppe | Chili | Orangen-Reduktion

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

oder Vegetarische Alternative aus unserer Saisonkarte

Crème brûlée

Gewürzbirne | Milchschaum | Walnuss-Krokant

3 Gänge 41.00 EUR pro Person

Grundsätzlich können Sie alle Menüs auch außerhalb der Saison wählen. Wir prüfen die Produkte nach Verfügbarkeit und Qualität, da wir ausschließlich mit frischen Produkten und wo immer möglich mit regionalen Erzeugern arbeiten. Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü.

Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische oder vegane Menü Alternative zum gewählten Menü aus unserer Saisonkarte an. Für Pescetarier bieten die Vorspeise oder den Hauptgang aus unserem wechselnden Abendmenü an um die Frische und Verfügbarkeit zu garantieren.

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, Brotauswahl und Service.

Bitte nehmen Sie auch unsere Stornierungsregeln zur Kenntnis: Bis 4 Tage vorher kann die Teilnehmerzahl reduziert werden, danach wird für jedes bestellte, aber nicht abgerufene Menü 50 % in Rechnung gestellt.

Bei Absagen am selben Tag werden 70% des Menüpreises, des Getränkepaketes oder der Getränkepauschale in Rechnung gestellt.