

## VORSPEISEN

Tiroler Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren	11
Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel auf Feldsalat mit Birnenvinaigrette	11
Wintersalat mit geräucherter Entenbrust, Orangen-Walnussdressing und Cranberries	12
Oktopussalat mit Tomaten, Sellerie, Safran-Kartoffeln & Oliven-Zitronenvinaigrette	13
Steckrübencremesuppe mit krossem Speck und Glühweinreduktion	8
Vorspeisenvariation „ein Streifzug durch unsere Küche“	13

## FLAMMENWAND-GRILL & MOLTENIHERD

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein mit Barbecue-Sauce	16
½ Paderborner Mast-Hähnchen aus kontrollierter Aufzucht	14
Dry Aged Entrecôte vom irischen Weiderind mit Sauce Béarnaise	
#Ladies Cut (ca. 180g)	23
#Regular Cut (ca. 250g)	29
Krosser Bauch vom Thüringer Duroc Schwein (24 Std. gegart) mit Hopfen-Malz-Sauce	16
Konfierte Barberie Entenkeule auf Portweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Mohnbutter	24
Finnischer Flamlachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit Whiskey flambiert & Senf-Dillsauce	19

## VEGETARISCH

Kartoffel-Kürbisstrudel mit karamellisierten Rosenkohl und Pfeffer-Kirschen	19
---	----

## BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan, knusprigen Brotcroûtons & Speck	4
Gemischter Salat mit Superfood-Vinaigrette	4
Mediterranes Grill-Gemüse mit Thymian	4
Kleine Grill-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz	4
Kartoffelstampf mit brauner Butter & Schnittlauch	4
Kartoffelstampf mit schwarzem Herbsttrüffel	7

## DREIERLEI VOM GRILL

Paderborner Mast-Huhn, Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein & ??? mit kleinen Grillkartoffeln, Caesar Salad & zweierlei Saucen	25
---	----

## SÜßES & KÄSE

Marzipan Creme Brûlée mit Rumtopfkompott	9
Spekulatius-Cheesecake mit Quittenkompott und Rotweineis	9
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	9
Hausgemachtes Eis des Tages	3/Kugel
Käseauswahl mit Feigensenf & hausgemachten Fruchtebrot	11