

# Heimat & LEIDENSCHAFT

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen, was man isst & trinkt!  
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität,  
saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten.  
Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen  
unsere Küche zu dem, was sie ist!

**Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!**

## Vorspeisen

### **Crèmiger Burrata**

Zitrusfrüchte | Kaffee | Chicorée °vegetarisch

12

### **Hausgebeizter Färöer-Lachs**

Honig-Senf-Sauce | Reibeküchlein

15

### **Herbstlicher Salat mit Kernölvinaigrette** °vegan

Gepickelter Kürbis | Granatapfel | Birne

9

### **Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz**

Estragon-Linsen-Vinaigrette | Sellerie vom Holzkohlegrill | Eigelbcrème

12

### **Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel**

Grafschafter Rübenessigjus | Zwiebel-Senfkruste | Kartoffelsalat

14

### **Ravioli vom geschmorten Muskat-Kürbis** °vegetarisch

Tardivo | gepickelter Kürbis | 10 Jahre alter Balsamico di Modena | Haselnuss | Deichkäse

14

## Suppen

### **Kürbis-Ingwer-Suppe**

Kernöl | gepickelter Kürbis

°vegan

9

### **Pho von der Gans**

Gänse Dim-Sum | Limette | Buchenpilze | Koriander | Mais

12

## Vegetarisches

### **„Fondue vom Vacherin Mont d´Or“** °vegetarisch

Trester-Kartoffeln | Eingewecktes Gemüse | Herbstlicher Salat

22

### **Rotes Curry** °vegan

Buchenpilze | Kürbis | Mais | Jasminreis | Sesam

18

## Von der Pommerschen Freilandgans

**Traditioneller Gänsebraten aus dem Rohr** 34.5  
Rotkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Maronen | Preiselbeeren | Bratapfel-Chutney

**Gänsebrust** 39  
Rotkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Maronen | Preiselbeeren | Bratapfel-Chutney

## Fleisch

**Rotes Curry vom Jacks Creek Black Angus Rinderfilet** 28  
Buchenpilze | Kürbis | Mais | Jasminreis | Sesam

**Original Wiener Schnitzel** 24  
Endivien-Kartoffelsalat | Preiselbeeren

**Kalbsleber „Unsere Berliner Art“** 26  
Bretonische Roscoff-Zwiebel | Kerbelwurzel | Kartoffelpüree

**Sauerbraten vom Reh aus dem Harz** 29  
Spitzkohl | gestovte Äpfel | Mandel | Pumpernickel-Soufflée

## „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung.

**Roastbeef** 300g 39  
500g 63

**Rinder-Filet** 200g 39  
300g 50

zu allen Steaks reichen wir Ihnen  
Sauce Bèarnaise | Geräucherter Sellerie vom Grill | Cima di rappa | pommes frites

### ab 2 Personen

Herbstlicher Salat mit Kürbiskernvinaigrette

\*\*\*

### **Tranchiertes Bürgermeisterstück vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien aus dem Big Green Egg Smoker**

Sauce Bèarnaise | Geräucherter Sellerie vom Grill | Cima di rappa | pommes frites

72 für 2 Personen

## Fisch

### **Filet vom Ijsselmeer Zander**

gebundene Muschelbouillon | Vulkanspargel | Fregola Sarda

31

### **Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“**

Nordseekrabben | Geräucherter Mangalitza-Speck | Kartoffel-Endivienstampf

29

### **Klassische Bouillabaisse**

Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille

...als Vorspeise

18

...als Hauptgang

28

## Desserts

### **Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade**

9

### **Crème brûlée**

Mandelsand | Cassissorbet

9

### **Zimteis mit Zwetschgenröster**

Mandelsand | Sahne

10

### **In Safran pochierte „Gute Luise“ Birne**

Joghurtcrème | Sanddorn-Sorbet | Pistazie

12

### **Kugel Hausgemachtes Crème-Eis**

Kokos-Ingwer

...mit Emil-Sekt aufgegossen

Haselnuss

Vanille

Schokolade

...mit einem Schuss Eierlikör

3.50

7.50

6.50

### **Nocke hausgemachtes Sorbet**

Limette

Passionsfrucht

Cassis

...mit Emil-Sekt aufgegossen

3.50

7.50

### **Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen**

15

Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

p.P.

---

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen  
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben können!

## Menü Leidenschaft

### **Getauchte norwegische Jakobsmuscheln**

Topinambur | Haselnuss | Birne

22

### **Markknochen vom Holzkohlegrill**

Röstbrot | Meerrettich | Schnittlauch

16

### **Sanft gegartes Filet vom Stör**

Borretsch-Gemüse | Prunier Malossol Kaviar | Räucherfischmousse

24

### **„Schäufele“ vom Juvenilferkel**

Cima di Rapa | Senf | Quitte

21

### **Apfel mit Haselnuss & Salzkaramell**

Haselnusseis | Bisquit | geweckter Apfel

13

4 Gänge

67 (ohne Jakobsmuschel)

5 Gänge

82

Die Gerichte können auch einzeln à la carte bestellt werden

## Menü zur Gänseeröffnung

**vom 27. 10. bis 31.10.**

### **Feldsalat**

Kartoffeldressing | Granatapfel | Rote Bete



### **Kleine Gänse-Pho**

Dim Sum



### **Braten von der Pommerschen Freilandgans**

Preiselbeeren | glacierte Maronen | Bratapfelchutney  
Rotkohl | Gänsesauce | Kartoffelklöße



### **Zimteis**

Zwetschgenröster

49 pro Person