

Unsere Speisekarte
Saison 2025/2026
Herbst und Winter



ENTRÉE

Riesenlaugenbrezel € 3.50

Toscanische Oliven € 5.50

Gehackte Walnüsse/Kräuter der Provence/Olivenöl

Gourmet Canapé Arrangement (4) € 14.00

BIO Räucherlachs/Zitronen*/Meerrettich***/Serrano/Feigensenf/
Trüffelsalami/Pinienkerne***/Französischer Käsemousse/Getrocknete Früchte

CLASSICS UND NEUES

Yakitori-Hähnchen € 18.50

Wildkräutersalat/Kirschtomaten/Thai-Mango-Dressing-Sauce
dazu ofenfrisches Baguette

Französische Käseplatte (vegetarisch) € 19.50

4 französische Käse/Nüsse/Gedörrte Früchte
Yuzo-Chutney/Mango-Chutney/Kirschparika-Chutney/Apfel-Chili-Chutney
dazu ofenfrisches Baguette

Tataki vom Brandenburger Weiderind € 24.50

Getrüffelte Süßkartoffel-Crème/Cranberries/Rucola/Pinienkerne
dazu ofenfrisches Baguette

VEGAN UND VEGETARISCH

Quiche Ratatouille (vegan) € 16.50

Apfel-Chili-Chutney/Kürbiskernöl/Kürbiskerne/Kürbiscème/Wildkräutersalat

Falafelbällchen (vegetarisch) € 17.50

Wildkräutersalat/Couscous/Konfierte Tomaten/Nussvariation/Balsamico Dressing/Joghurt Dressing
dazu ofenfrisches Baguette

DESSERT

Truffond Versailles € 10.50

Schokoladen-Mousse-Törtchen/Wildheidelbeerenkompott/Granola/Salzkaramell

Cheesecake € 10.50

Waldbeerenmarmelade/Schokoperlen/Getrocknete Blüten