

# WINTERKARTE

## WINTER MENU

### VORSPEISEN

#### STARTERS

**Rinderkraftbrühe vom Uckermärkischen Rind mit Gemüse und Grießnocken** <sup>16,17,25,30</sup>  
Uckermark Beef broth with vegetables and semolina dumplings  
• 7,00 €

**Geflügel - Wurstsalat mit Gurke, Radieschen und Schnittlauch auf krossem Krustenbrot** <sup>16,17,18,21,22,25</sup>  
Poultry sausage salad with cucumber, radishes and chive served on crispy crusted bread  
• 8,50 €

**Strammer Max mit Pfifferlingen, Honigschinken und Spiegelei** <sup>16,17,18,21,22,24,25</sup>  
Toasted bread topped with honey glazed ham, chanterelles and a fried egg  
• 9,50 €

### HAUPTGÄNGE

#### MAINS

**3 verschiedene regionale Bratwürste aus Brandenburg von Ente, Kalb und Hirsch an Apfel-Sauerkraut mit Stampfkartoffeln und Nussbutter** <sup>16,17,21,22</sup>  
A trio of sausages from Brandenburg game -duck, veal and deer served with apple sauerkraut, mashed potatoes and melted butter  
• 10,50 €

**Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch** <sup>16,17,18,25</sup>  
Homemade cheese spaetzle with roast onions and chives  
• 9,50 €

**1/2 knusprige, ofenfrische Brandenburger Landente serviert mit gebratenen Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut** <sup>16,17,21,22,25</sup>  
1/2 crispy, oven-fresh Brandenburg duck served with roast potato dumplings and apple-red cabbage  
• 16,50 €

### DESSERT

#### DESSERTS

**Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Staubzucker, dazu Zwetschgenröster** <sup>16,17,18,30</sup>  
Caramelized and sliced pancake with almonds, raisins and stewed plums  
• 7,50 €

**Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne** <sup>16,17,18,25</sup>  
Apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream  
• 8,50 €