



➔ UNSERE MENÜS 2019 ➔

Menübestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen

Für kleinere Gruppen mit weniger als 30 Personen können Sie sich Ihr individuelles Menü ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.

SUPPEN

Kürbis-Ingwersüppchen mit frischen Gartenkräutern

Tomatensuppe mit schwarzer Pfeffercreme

Hühnersuppe mit frischem Gemüse der Saison und Eierfäden

Süßkartoffelsuppe mit gegrillten Zwiebelringen

ZWISCHENGERICHTE

Tomaten-Fenchelsalat mit geröstetem Landbrot

Pulled Pork, Chili und Imperial-Stout-Zwiebeln im Strudelteig gebacken auf Karotten-Ingwer Salat

Rote Beete-Frittata auf Friseesalat mit weißem Balsamico

Kartoffel-Paprika-Torte in einer Tonschale mit Chili-IPA-Schmand, Radicchiosalat

Mariniertes Roastbeef mit gestoßenem Pfeffer und Preiselbeer-Meerrettich

Gegrillte Riesengarnele auf Babyspinat-Salat mit Mango-Schalotten-Chutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Serranoschinken auf Rucolasalat

HAUPTGÄNGE

Gelbes Chili mit Kichererbsen und Sellerie, Malzbrotcroutons, Wildreisrisotto (vegan)

Putenbruststeak mit IPA-Rosmarin Dip dazu Backkartoffel und Radicchio Salat

Karamelisierter Schweinerücken mit Stampfkartoffeln und Möhrengemüse

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillionkartoffeln

Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat mit Tomatenragout

Biergulasch mit „Lemkes Original“ verfeinert, Kartoffelkloß und Karotten

Herzhafte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.

Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.



➔ UNSERE MENÜS 2019 ➔

Menübestellungen nehmen wir ab 30 Personen entgegen

Für kleinere Gruppen mit weniger als 30 Personen können Sie sich Ihr individuelles Menü ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.

DESSERT

Joghurt mit Schoko-Zimt-Sahne und Orangenfilets

Triple-Choc-Brownie mit Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Mandelkrokant

Dunkles Schokoladenmousse verfeinert mit unserem Imperial Stout

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce und Blätterteigblume

„Berliner Luft“ (Zitronencreme) mit Granatapfel und Minze

Als 2-Gang-, 3-Gang- oder 4-Gang-Menü erhältlich.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.

Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.