

# Saisonales aus der „lokal genial“-Küche

Draußen ist es kalt und drinnen prasselt der Kamin. Das ist die Zeit sich mit einem schönen Glühwein und deftigem Essen aufzuwärmen.

## Vorspeisen

### Fisch-Schnitten

Forelle, Butterfisch und Lachs vom Fischer aus Seddin und Maränenkaviar aus der Müritz mit Apfel-Sahnemeerrettich und Feldsalat auf geröstetem Baguette von Bäcker Exner aus Beelitz

7,80 €

### Die Kärftige

Klare Brühe von der Ente mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Eierstich  
Dazu Baguette von Bäcker Exner aus Beelitz

5,80 €

## Hauptgerichte

### Kastanien-Knödel

Gebratene Maronen-Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce und mariniertem Feldsalat (vegetarisch)

14,20 €

### Ente ganz klassisch

Knusprig gebratene Brust und Keule von der Ente, ohne Knochen, dazu Rot- oder Grünkohl, nach unseren lokal genial Rezepten mit Kartoffelklößen und deftiger Sauce

18,40 €

### Winterkälbchen

Ragout vom Linumer Wiesenkalb mit Butterrosenkohl und bunten Nudeln aus der Beelitzer Nudelwerkstatt

16,80 €

## Dessert

### Vom heißen Eisen

Frisch gebackene Waffel mit Lebkuchenmousse, Lebkuchenbrösel und Holunderbeeren-Ragout

6,20 €