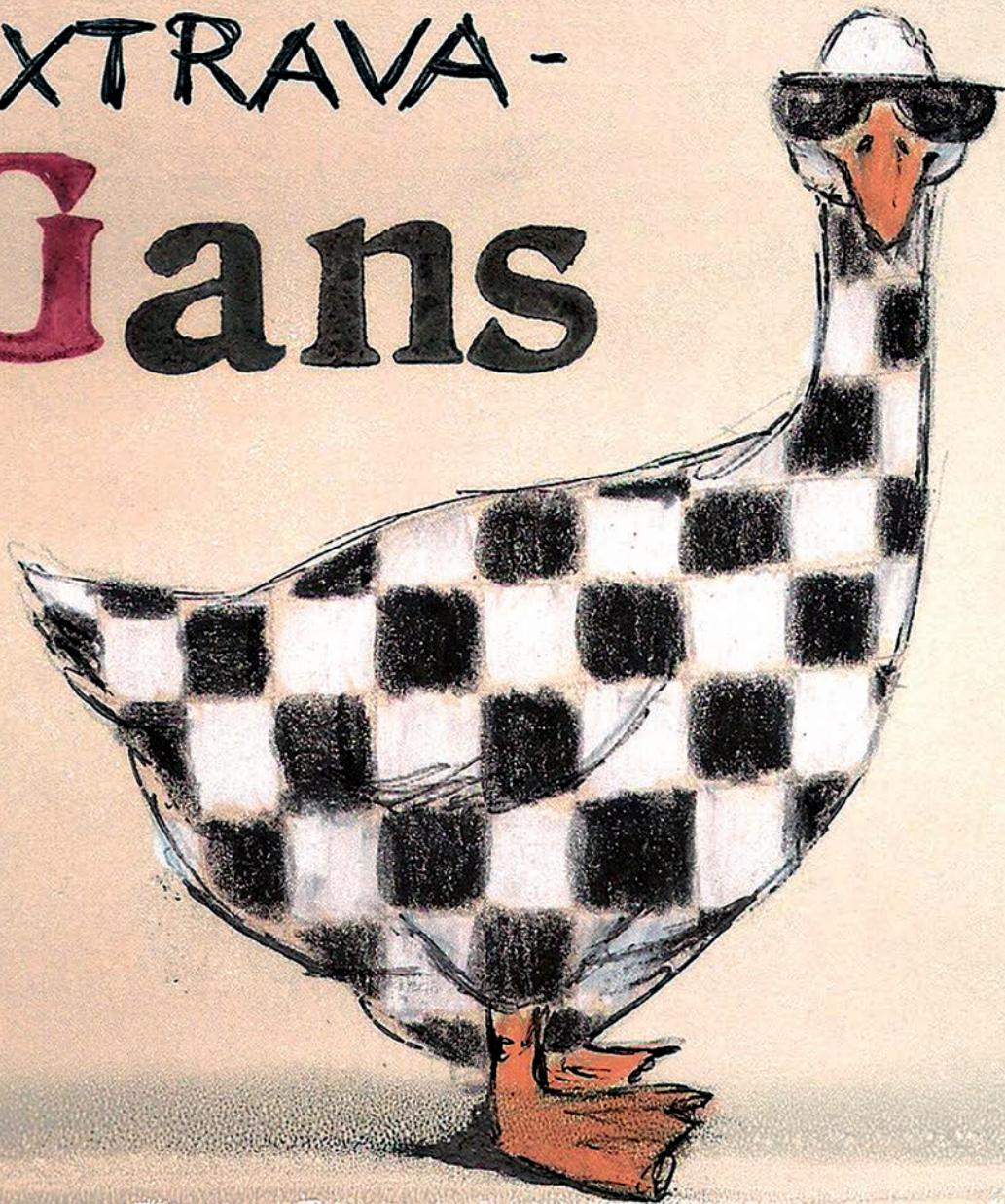


EXTRA- Gans



H. Mause

EXTRAVAGANTES GÄNSEMENU!

Kastaniencremesuppe mit Salbei und Rosmarin,
Krosse Gänsekeule auf Quitten-Anissoße,
zweierlei Blaukraut und Knödel, ein Glas Rotwein,
Überraschungs-Dessert

35 Euro
pro Personen

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

WILLKOMMEN

IN UNSEREM GASTHOF

Nach etwa eineinhalb Jahren Bauzeit eröffneten wir Pfingsten 2014 im Pferdestall des ehemaligen Gasthofs zum grünen Baum unser Restaurant. 2015 kamen fünf Gästezimmer und der Landkonsum für regionale Produkte dazu. Bald soll auch die Gasthofbrauerei aus ihrem Dornröschenschlaf erwachen und unser eigenes Bier produzieren.

Wir haben unser ganzes Können und Wissen in den Aufbau dieses Gasthofs gesteckt. Bis ins kleinste Detail haben wir geplant, verworfen und wieder neu geplant, um am Schluss dieses wunderbare Gebäudeensemble zum Leben zu erwecken.

Unsere jahrelange Erfahrung und Selbstständigkeit als Architekt und Tischler im Bereich Altbausanierung und als Produkt- und Grafikdesignerin machten dieses – für uns riesige – Bauvorhaben zu einem unglaublich spannenden Projekt. Behutsam haben wir die Bausubstanz erhalten und zusammen mit einheimischen Handwerkern einen schönen Ort geschaffen, an dem wir Sie mit unserem ganzen Gasthof-Team herzlich willkommen heißen.



Ihre Gastleute Carsten Frerich und Ulrike Hesse

MEHR GEMÜSE

AUF DIE TELLER!

Gesund und immer frisch kombinieren wir in unserer Küche regionale und saisonalen Zutaten zu neuen Geschmackserlebnissen. „Mehr Gemüse auf die Teller“ heißt: In unserer Speisekarte finden Sie viele vegetarische und vegane Gerichte, aber auch Fleisch- und Fischesser kommen nicht zu kurz.

Kombinieren Sie mit unseren „Uckermärkern“ Ihre Speisen ganz nach Belieben. Wir servieren jede Speise einzeln auf Tellern und Schüsseln, so dass Sie mit Freunden einfach alles durchprobieren können.

Unserem BoitzenBurger bleiben wir natürlich treu. Den Burger gibt es wie immer mit bestem uckermärkischem Rindfleisch aus der Hoffleischerei Güstow und – ab diesem Jahr ganz neu – in einem köstlichen Brötchen aus der Bio-Bäckerei Lew. Aber nicht nur bei unseren Burgern setzen wir auf Regionalität. Eine Liste unserer Lieferanten finden Sie am Ende unserer Speisekarte.

ALLES BIO, ÖKO, REGIONAL?

Viele unserer Lieferanten kommen aus der Uckermark und wir kennen sie persönlich. Das ist uns wichtig, um Ihnen die bestmögliche Qualität unserer Speisen zu garantieren. Dabei achten wir darauf, dass möglichst viele Produkte aus biologischer oder ökologischer Landwirtschaft stammen oder entsperchend verarbeitet werden. Das merken Sie an der Qualität und am Geschmack, aber natürlich auch am Preis.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen soweit wie möglich auf vorgefertigte Zutaten. Daher sind in unserer Karte fast keine Zusatzstoffe vermerkt. Bitte fragen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten. Wir finden für fast alles eine wohlschmeckende Lösung. Eine Übersicht über Allergene in unseren Gerichten finden Sie am Ende der Speisekarte.

Bitte beachten Sie, dass wir für die Herstellung unserer frischen Gerichte etwas Zeit benötigen. Genießen Sie die Atmosphäre und schlendern Sie gerne durch unseren Konsum oder schauen Sie sich das Gelände an, während wir Ihr Essen zubereiten. Es gibt viel zu entdecken.

BURGER QUICHE SUPPE SALAT FÜR KINDER

BOITZENBURGER

Unseren BoitzenBurger haben wir in den Winterschlaf geschickt. Ihn gibt es wieder im April. Dann auch als österlichen LammBurger.

Auf der nächsten Seite bieten unsere Uckermärker gute Schlemmer-Alternativen.

UCKERMÄRQUICHE

WINTERLICHE QUICHE10,50
auf Feldsalat mit Berberitzen und
gerösteten Nüssen
EXTRA GEBRATENER SPECK^{1,2} + 1,50

FÜR KINDER

SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES3,50
mit Ketchup oder Mayonnaise
NUDELN 5,50/6,50
mit Tomaten- oder Bolognesesoße

SUPPE

KASTANIENCREMESUPPE 7,50
Kastaniencremesuppe mit Salbei und Rosmarin
WILDGULASCHSUPPE 10,50
nach Gasthof-Art mit Rind, Schwein,
Gemüse und Kartoffeln

SALAT

FELDSALAT 8,50
mit mit Schafskäse, getrockneten Tomaten,
Walsnüssen und Gasthof-Vinaigrette

*ROHGEWICHT

GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG

Eine Liste der in unseren
Speisen enthaltenen Aller-
gene finden Sie am Ende
der Speisekarte.

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Antioxidationsmittel
12 mit Geschmacksver-
stärker

UCKERMÄRKER

1 AUS A+B+C = 1 ESSEN

Teller und Schüsseln mit den Köstlichkeiten aus unserer Küche kommen bunt gemischt auf den Tisch. Je größer die Gruppe, desto abwechslungsreicher können Sie die „Uckermärker“ zusammenstellen. Kombinieren Sie nach Belieben: ob vegan, vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch. 3 Uckermärker entsprechen einer Hauptmahlzeit.

A GESUNDES GEMÜSE

- 1 WINTERLICHE GEMÜSE AUS DEM OFEN....6,50
mit Sesam-Joghurt-Soße und schwarzem Sesam
- 2 KARAMELLISIERTER ROSENKOHL.....5,50
mit Chili und hausgemachter Aioli
- 3 GRÜNKOHL.....6,50
mit Speck, Berberitzen und Walnüssen auf Apfel-Ingwer-Senfsoße
- 4 KARAMELLISIERTER KÜRBIS.....7,00
mit Ahornsirup, Schafskäse und gerösteten Kürbiskernen
- 5 ZWEIERLEI BLAUKRAUT.....7,00
klassisch-fruchtig mit Quitte und als Praline

B SÄTTIGENDE BEILAGEN

- 6 KÜRBIS-LINSEN-CURRY.....5,50
in Orangen-Kokossoße
- 7 PETERSILIEN-SERVIETTENKNÖDEL.....5,50
in Salbeibutter geschwenkt
- 8 GEBRATENE BUNTE KARTOFFELN.....5,50
mit frischem Rosmarin und Thymian
EXTRA GEBRATENE SPECKWÜRFEL^{1,2} + 1,50
- 9 ROTE-BETE-KARTOFFELSTAMPF.....6,50
auf hausgemachtem Kürbis-Ketchup

C GESCHMORT UND GEBRATEN

- 10 PULLED PORK VOM WILDSCHWEIN10,50
aus uckermärkischen Wäldern, 12 Stunden sanft im Ofen gegart, in Rotwein-Soße mit Wildpreiselbeeren
- 11 EXTRAVAGANS! KROSSE GÄNSEKEULE ...14,50
auf fruchtiger Anissoße
- 12 WILDWECHSELnach Angebot
wechselnde Wildgerichte,
je nach Jagderfolg
- 13 ROTE-BETE-HIRSE-BULETTE6,50
auf Kürbis-und Zucchini-Ketchup
- 14 GEBACKENER SCHAFSKÄSE7,50
mit Tomaten, Rosmarin und Zwiebeln

D FRUCHTIG UND SÜSS

- 15 SCHOKO-ROTE-BETE-KÜCHLEIN6,50
mit Birnen und Schokosoße
- 16 KNUSPRIGE ANISWAFFEL6,50
mit Quittenmus und Zimtsahne
- 17 ESSKASTANIEMMOUSSE7,50
mit Kastanienkrokant und Schlehensoße

Eine Liste der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte.

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Antioxidationsmittel

KALTE GETRÄNKE

Unsere Getränke servieren wir – sofern nicht anders angegeben – in 0,3 oder 0,5 Liter.

ERFRISCHUNGEN

TAFELWASSER 2,00/3,00
Märkisch Kristall sprudelig,
medium oder still

RHEINSBERGER PREUßENQUELLE 6,50
Flasche 0,75 l

SCHORLE 2,50/3,50
mit Apfel-, Quitten, Orangen- oder Kirschsafft,
Rhabarber- oder Bananennektar²

SÄFTE..... 3,00/4,50
aus Äpfeln, Orangen oder Kirschen,
Rhabarber- oder Bananennektar²

EXKLUSIVE SÄFTE AUS EIGENER ERNTE 2018 0,25 L/0,5 L

100 % APFELSAFT CUVÉE..... 4,00/7,50

100 % APFELSAFT BOSKOOP..... 4,50/8,00

100% QUITTENZAFT CUVÉE 4,50/8,00

COCA COLA ^{6,9,12} 2,50/3,50

COCA COLA ^{6,9,12} 3,00
Original Glasflasche 0,33 l

FRITZ COLA ^{6,9} 3,00
FRITZ COLA ZUCKERFREI ^{6,9,11} 3,00
Flasche 0,33 l

LIMONADEN 2,50/3,50
Zitrone¹¹, Orange^{2,11,12}, Fassbrause¹²

VITA MALZBIER 2,50
Flasche 0,33 l

BITTER LEMON ^{2,7,12} 2,50

TONIC WATER ^{7,12} 2,50
Bad Liebenwerder, Flasche 0,2 l

**GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG**

2 mit Antioxidationsmittel
6 coffeinhaltig
7 chininhaltig
9 mit Farbstoff
11 mit Süßungsmittel
12 mit Säuerungsmittel

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

TASSE KAFFEE.....	2,00/3,00
klein/groß	
ESPRESSO.....	2,00
ESPRESSO MACCHIATO*	2,50
ESPRESSO DOPPIO	3,00
CAPPUCCINO*	2,50
MILCHKAFFEE*	3,00
LATTE MACCHIATO*	3,50
mit doppeltem Espresso	

TEE

GROÙE TASSE TEE IM BEUTEL	2,00
Kräuter, Minze, Hagebutte, Früchte	
GROÙE TASSE TEE, LOSE	2,50
Assam, Earl Grey, Darjeeling, Rooibos, grün	
HEIÙE ZITRONE	3,50
mit Honig	
FRISCHE MINZE	3,50
mit Honig	
FRISCHE KRÄUTER	3,50
mit Ingwer und Honig	

HEIÙE MILCH*

KAKAO*	3,00
ungezuckert	
HEIÙE MILCH MIT HONIG*	3,50
EXTRA ZIMTSAHNE*	0,50

HEIÙER PUNSCH UND GEWÜRZWEINE

APFELPUNSCH	4,00
aus Apfelsaft mit Ingwer, Orange und Gewürzen	
QUITTENPUNSCH	5,00
aus Quittensaft mit Orange, Zitrone und Gewürzen	
GLÙHWEIN? NEIN: WEIÙER GEWÜRZWEIN* MIT QUITTENAFT	5,50
aus WeiÙwein, Quittensaft, Orange, Vanille und Rosmarin	
GLÙHWEIN? VIEL BESSER: ROTER GEWÜRZWEIN* MIT APFEL-UND ORANGENSAFT	4,50
aus Rotwein, Apfel- und Orangensaft mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelken, Sternanis, Piment, Muskatnuss und frischem Ingwer	
SCHUSS WODKA, EIERLIKÖR ODER BBAILEYS	2,00

* Nicht alles darf sich Glùhwein nennen, das regelt die EU-Glùhweinverordnung. Und dabei kommt es dem Gesetzgeber nicht auf die Qualität der Zutaten oder des Weines an, vor allem der Alkoholgehalt muss stimmen und die Basis darf lediglich Wein sein. Daher heiÙt unser „Glùhwein“ Gewürzwein, denn wir wollen auf gar keinen Fall auf die vielen Zutaten verzichten, die unseren „Glùhwein“ zu einem Hochgenuss machen.

Alle mit „“ gekennzeichneten Getrânke enthalten Milchprodukte/Laktose. Selbstverstândlich bieten wir Ihnen auch laktosefreie Milch an.

**GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG**

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Antioxidationsmittel

PRICKELNDES

UNSERE EMPFEHLUNG: DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZUR GANS

Prisecco – nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Schaumwein, aber ohne Alkohol – das sind die PriSeccos der schwäbischen Manufactur Jörg Geiger. Perfekt als Aperitif, zum Essen und Dessert – oder einfach zur fruchtigen Erfrischung zwischendurch.

PRISECCO

WEIßDUFTIG – FLASCHE 0,2 L 8,50
Apfel, Birne, Traube, Pfirsich, Zitrone, Eberraute, Ananassalbei, Bergbohnenkraut, und Rosmarin

ROSENZAUBER – FLASCHE 0,2 L 8,50
Boskoop-Apfel, Himbeere und Brombeere, Rosenblüten, Schokominze und Vanille

CUVÉ NO. 15
FLASCHE 0,375 L 13,50
GLAS 0,1 L 5,00
Mostbirne, Berlepsch- und Gewürzluiken-Apfel, Aromen gerösteter Bourbon-Kaffeebohnen (enthält Allergene: Walnusschalen)

CUVÉ NO. 23 RHABARBER
FLASCHE 0,75 L 28,50
GLAS 0,1 L 4,00
Rhabarber und Apfel, Sauerklee, Blüten von Apfel und Rosen

POIRÉ 0,2 L

POIRÉ 4,50
Birnen-Schaumwein aus der Normandie trocken, 4,5% VOL.

SEKT-COCKTAILS 0,2 L

HUGO 5,50
Sekt mit Holunderblütenlikör

APEROL SPRITZ 5,50
Sekt mit bittersüßem Aperol^{7,9}, Orange und Minze

LIMONCELLO SPRITZ 5,50
Sekt mit zitronengelbem Zitronenlikör⁹

BIERE

Unsere Biere servieren wir – sofern nicht anders angegeben – in 0,3 oder 0,5 Liter.

BIERE VOM ZAPFHAHN

Wir schenken abwechselnd Biere von den Berliner Handwerksbrauereien Brewbaker (einzige in Berlin bio-zertifiziert Brauerei) und BRLO (sprich Berlo) aus sowie von der Lychener Storch-Brauerei.

BREWBAKER BIO-RED LAGER 3,00/4,50
karamellig, malzig, ziegelrot – Alk. 4,8%

BREWBAKER BIO-HELL 3,00/4,50
hopfenbetont, aromatisch, leicht grasig und zitronig mit einem ausbalancierten Malz-Hopfenkörper – Alk. 5,0%

BERLIN BIO-STOUT 3,00/4,50
Noten von Kaffee, Kakao und Karamell – Alk. 4,8%

BRLO HELL 3,00/4,50
leicht und fruchtig, süßlich und saftig, weich und harmonisch – Alk. 5%

BRLO RED LIGHT ALE 3,00/4,50
fruchtig, hopfig und angenehm bitter – Alk. 5%

BIERMIX

BERLINER WEIÙE 2,50
3% VOL., rot¹², grün^{9,10} oder mit hausgemachtem Holunderblütensirup, 0,3 l

RADLER ODER ALSTER 3,00/4,50
aus frischgezapftem hellem Bier mit Orangenlimonade¹¹ oder Zitronenlimonade^{2,11,12}

HEFE

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN 3,80
5% VOL., 0,5 l

ALKOHOLFREI

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN 3,80
alkoholfrei (<0,5% VOL.) 0,5 l

FLENSBURGER FREI 3,00
alkoholfrei (<0,5% VOL.) 0,33 l

BRLO NAKED 4,50
alkoholfrei (<0,5% VOL.) 0,33 l

WEISSWEIN

TROCKEN

BIO-RIESLING2,00/4,50/8,00/15,00
Eltviller Taubenberg
Weingut Hirt-Albrecht, Rheingau
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

RIVANER2,00/4,50/8,00/12,00
Weingut Kiefer, Kaiserstuhl/Baden
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

CHARDONNAY IL MIO2,00/4,50/8,00/14,0
Weingut Collezione Il Mio, Sizilien
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

BIO-WEIßBURGUNDER *2,50/5,00/10,00/15,00
Weingut Richard Schmidt
Kaiserstuhl/Baden
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

GELBER MUSKATELLER 18,00
Weingut Triebaumer
Burgenland/Österreich
0,75 l-Flasche

HALBTROCKEN

BIO-RIESLING2,00/4,50/8,00/15,00
Eltviller Langenstück
Weingut Hirt-Albrecht, Rheingau
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

LIEBLICH

MESSIDOR2,00/4,50/8,00/12,00
Weingut Cheval Quancard
Bordeaux, Frankreich
Glas 0,1 l/Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

Es muss nicht immer Wein sein – Apfel- oder
Quittensaft passt perfekt zum Abenddinner

EXKLUSIVE SÄFTE AUS EIGENER ERNTE 2018 0,25 L/0,5 L

100 % APFELSAFT CUVÉE4,00/7,50

100 % APFELSAFT BOSKOOP4,50/8,00

100% QUITTENZAFT CUVÉE4,50/8,00

* VEGAN

**GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG**

Alle unsere Weine
enthalten Sulfite. Diese
entstehen in geringen
Mengen (10 bis 30 mg/l)
auf natürliche Weise
während der alkoholischen
Gärung des Weines.

ROTWEIN, UND ROSÉ

TROCKEN

SISTINA.....2,00 / 4,50 / 8,00 / 12,00

Montepulciano d´Abruzzo

Weingut Citra Vini, Abruzzon/Italien

Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

MERLOT IL MIO2,00 / 4,50 / 8,00 / 14,00

Weingut Collezione Il Mio, Sizilien

Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

PRIMITIVO IL MIO.....2,00 / 4,50 / 8,00 / 14,0

Weingut Collezione Il Mio, Sizilien

Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

MASI – ROSSO VERONA..... 29,00

Weingut Masi, Venetien/Italien

Flasche 0,75 l

HALBTROCKEN

CASTILLO DE CHESTE2,00 / 4,50 / 8,00 / 12,00

Weingut Anecoop, Valencia/Spanien

Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 0,75 l

ROSÉ

ROSATO IL MIO3,00 / 5,50 / 10,00 / 16,00

Bio-Riesling

Weingut Collezione Il Mio, Sizilien

Glas 0,1 l / Karaffe 0,25 l / Karaffe 0,5 l / Flasche 1 l

Es muss nicht immer Wein sein – Apfel- oder
Quittensaft passt perfekt zum Abenddinner

EXKLUSIVE SÄFTE

AUS EIGENER ERNTE 2018

0,25 L / 0,5 L

100 % APFELSAFT CUVÉE.....4,00/7,50

100 % APFELSAFT BOSKOOP.....4,50/8,00

100% QUITTENZAFT CUVÉE4,50/8,00

**GASTHOF ZUM
GRÜNEN BAUM
BOITZENBURG**

Alle unsere Weine
enthalten Sulfite. Diese
entstehen in geringen
Mengen (10 bis 30 mg/l)
auf natürliche Weise
während der alkoholischen
Gärung des Weines.

%IGES

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nicht immer alles vorrätig haben.

STALLMEISTER, 2 CL..... 2,00
hausgemachter Kräuterschnaps

BITTERLIKÖRE, 2 CL

ALTE POMMERANZE..... 3,00

ARICH HISTORISCHE LIKÖRE..... 3,00
verschiedene Sorten

GRUMSINER, 2 CL

EIERLIKÖR..... 3,00

PFLAUMENLIKÖR..... 3,00

SAUERKIRSCHLIKÖR..... 3,00

KORN EDELBRAND..... 3,00

BIRNENBRAND..... 5,00

NUSSBRAND..... 5,00

WHISKY, 4 CL

TULLAMORE DEW..... 4,00
Tripple Distilled, Irland

MONKEY SHOULDER..... 4,50
Blended Malt Scotch, Schottland

GLENFIDDICH, 12 JAHRE..... 5,50
Single Malt, Schottland

REDBREAST, 12 JAHRE..... 6,50
Single Pot Still, Irland

PREUßISCHER WHISKY, 5 JAHRE..... 8,50
aus der Uckermark

UNSERE LIEFERANTEN

Wir setzen auf Regionalität. Fast alle Lieferanten kennen wir persönlich und schätzen deren Qualität und Umgang mit ihren Produkten. Sei es das Fleisch aus eigener Zucht und Schlachtung, das Gemüse, das im uckermärkischen Boden wächst oder das Bier, das in kleinen Brauereien nach individuellen Rezepten hergestellt wird.

Alrich historische Liköre // Bitterliköre

Bauernkäserei Wolters Bandelow // Käse // www.uckerkaas.de

Grumsiner Brennerei // Brände und Liköre // www.grumsiner.de

Gutshof Kraatz // Apfelweine // www.gutshof-kraatz.de

Gut Temmen // Wurst // www.gut-temmen.de

Hahnsche Gutsmanufaktur // Alte Pomeranze // www.alte-pomeranze.de

Haus Lichtenhain // Apfelprodukte // www.haus-lichtenhain.de

Hoffleischerei Güstow // Rindfleisch und Wurst

Klosterfelder Senfmühle // Senf // www.klosterfelder-senfmuehle.de

Lew Bio-Bäckerei Prenzlau // Brot und Brötchen // www.lewbio.de

Ökolandbau Thomas Ebel Funkenhagen // Getreide, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Honig

Storch Bier Lychen // Fassbier // www.storch-bier.de

Uckermark-Fisch Boitzenburg // Forellen, frisch und geräuchert

Weinhandlung C. Soyeaux Bertikow // Weine und Spirituosen // www.wein-und-sekt.de

Wildwirtschaft Buchenhain // Wildfleisch und Wurst // www.wildwirtschaft.de

Aus Berlin

Brewbaker // Bio-Bier // www.brewbaker.de

BRLO Brewhouse // www.brlo.de

Caffe e ricambio // Kaffee // www.cafric.de

Großhandel

Barlu Lebensmittelgroßhandel Velten // Fisch und Fleisch // www.barlu.de

Chefs Culinar // www.chefsculinar.de

Malitz-Frucht Bad Freienwalde // Obst und Gemüse // www.malitz-frucht.de

Sojka Schenkenberg // Getränke // www.getraenke-sojka.de

ALLERGENE

	Ei	Erdnüsse	Fisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Lupine	Milchprodukte/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Sojabohnen	Schwefeldioxid/Sulfite	Weichtiere
BURGER – QUICHE – SUPPE – SALAT – FÜR KINDER														
Pommes mit Mayonnaise							•			•				
Quiche	•			•			•		•					
Nudeln mit Tomaten- oder Bolognesesoße	•			•					•					
SUPPEN UND SALAT														
Kastaniencremesuppe				•			•							
Gulaschsuppe									•				•	
Feldsalat							•	•		•				
UCKERMÄRKER														
A Gemüse aus dem Ofen							•		•		•			
A Rosenkohl							•							
A Grünkohl				•			•	•	•	•				
A Karamellisierter Kürbis							•	•						
A Zweierlei Blaukraut							•		•					
B Kürbis-Linsen-Curry									•					
B Serviettenknödel	•			•			•							
B Gebratene Kartoffeln														
B Rote-Bete-Kartoffelstampf							•							
C Pulled Pork									•	•			•	
C Gänsekeule				•					•					
C Wildwechsel	Bitte fragen Sie unseren Service													
C Rote-Bete-Hirse-Bulette							•							
C Gebackener Schafskäse							•							
D Schoko-Rote-Bete-Küchlein	•			•			•	•						
D Aniswaffel	•			•			•							
D Esskastanienmousse	•						•							