

Landhaus Alte Schmiede Menü

Feldsalat mit Himbeernussdressing
und gebratener Blutwurst

*

Wildkraftbrühe

*

Lachsklößchen im
Safran-Gemüsesud

*

Johannisbeersorbet

*

Rosa gebratener Hirschrücken
In Heidelbeersauce
Kartoffelsellerie - Pürée

oder

Zopf von zweierlei Wels
in Rauchaalsauce
Wildreis

*

Gebranntes Rosmarin Honigparfait

49,00 Euro pro Person

Brandenburger Menü

Wildkräutersalat in Joghurtschaum

*

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

*

Zanderroulade
im Wirsingblatt mit Safranschaum
Rote Beete-Kartoffeln

oder

Sauerbraten mit Rotkohl
Hausgemachte Lühnsdorfer Semmelknödel

*

Karamellierte Schokoladen Crème

35,00 Euro pro Person



Alle Menüs ab 10 Personen

Lühnsdorfer Menü

Zweierlei Paprikasuppe
mit Vanille

*

Lamnbraten mit geeisten Zwergorangen
Grüne Bohnen und Rosmarinspätzle

oder

Frische Flämingforelle mit Gemüse
in der Folie gegart
dazu Kräuterkartoffeln

*

Beerenkompott mit Vanillesauce

25,00 Euro pro Person

Fläming Menü

Flandern - Fischtopf
mit Knoblauchbrot

*

Beelitzer Kaninchenkeule in
Scharfer Biersauce
Zuckerschoten und Schupfnudeln

oder

Aal „Grün“ in Kerbelsauce
Auf Rote Beete - Kartoffelpürée

*

Belgische Waffel
Mit Vanilleparfait und Cassisplaumen

29,00 Euro pro Person

