

Vorspeisen

Rapunzelsalat / Himbeerdressing / gebratene Gänseleber / karamellisierte Apfel 9,5 €

„Herbstliche Vorspeisenvariation“

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Rote Beete-Carpaccio / Ziegenkäseespuma

Gebratener Blutwursttaler / Senf-Kräuterhaube / Waldpilzsüppchen 13 €

Suppen

Suppe vom heimischen Kürbis / Kerne & Öl 6,5 €

Rahmsuppe von Waldpilzen / Croûtons 7,5 €

Hauptgerichte

Traditioneller Gänsebraten / Maronensauce / Bratapfel / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 28,5 €

Barbarie Entenbrust / Gewürzorangensauce / Mandel-Romanesco / Kürbiskernspätzle 20 €

Sauerbraten vom Hirsch / Preiselbeeren / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 23 €

Schweinemedailles / Kartoffel-Wirsinggemüse / Madeirajus 17,5 €

Scheiben von der Kalbsleber „Berliner Art“ / Apfel-Zwiebelgemüse / Rahmpüree / Salat 23,5 €

Ragout vom Hirsch / Schwarzwurzelgemüse / Kürbiskernspätzle 22,5 €

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Röstkartoffeln / Salat 24,5 €

Zanderfilet / Kartoffelkruste / Wirsinggemüse 21,5 €

Norwegisches Lachssteak aus der Pfanne / Safran-Pernodsauce / Blattspinat / Kartoffeln 23,5 €

Vegetarisch

Kürbisflammkuchen / Kerne & Öl / Rucola 15,5 €

Dessert

Crêpe Suzette / Orangen-Grand Marnier-Sauce / Vanilleeispraline 9 €

Hausgemachte Ramazzotti-Cream-Parfait / Zitronenschmand / Fruchtvariation 8 €

Herbstliches Pflaumenkompott / Walnusseis 6,5 €

— Willkommen im —
SENGELMANNSHOF
DAS LAND. GAST. HAUS.

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch - Samstag: 17 - 22 Uhr
Sonntag: 12 - 22 Uhr

Küchen- & Abholzeiten

17 - 21 Uhr
12 - 14.30 & 17.30 - 21 Uhr