



# Alter Krug

Dahlem

## Winterliche Karte

Feine Entenconsommé mit frischen Gemüsejulienne	8,5
Knuspriger ofenfrischer Gänsebraten von Brust & Keule mit der traditionellen Gänsesauce, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Grünkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß	39,5
Halbe ofenfrische Ente - Laschoriquafität - knusprig und zart mit der klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß	28,9
Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen und Wildkräutern in Landwein geschmort, dazu Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle	21,5
Rosa gebratener Hirschrücken an Portweinjus mit Preiselbeeren, dazu frischer Rosenkohl und Kartoffelkroketten	28,5
Gänseleber „Berliner Art“ Gebratene Leber, Zwiebeln, Apfel, Gänsesauce, Kartoffelpüree	19,5
Pulled Duck Burger mit krossem Enten-Gröstl, Apfelrotkohl und Pommes Frites	18,5

### ***Nur auf Vorbestellung:***

Vorab eine Tasse klare Entenconsommé

Eine ganze ofenfrische junge Hafermastgans (ca. 4.400 gr.)  
in bewährter Qualität - für 4 – 5 Personen.  
Frisch aus dem Ofen, mit klassischer Gänsesauce,  
dazu in Schüsseln auf den Tisch:  
Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen

179,0