Ja. Jetzt schon.
Natürlich können wir zaubern.
Nur Weihnachten will irgendwie nicht weiter wegrücken; auch wenn der Herbst noch so schön leuchtet.

Einige Ideen zur Verkürzung von Familienstreits, intensiver Völlerei und Alternativen zu „wir schenken uns dieses Jahr mal nichts" findet Ihr auf den kommenden Seiten.
Und wem das nicht reicht, der kommt einfach zur Open Air-Disco am 20. Dezember und tanzt sich den ganzen Boogie vom Herzen oder von der Seele.

Natürlich basteln wir schon an 2027: der Januar wird alles, aber nicht ruhig!

Bleibt derweil gesund und geniesst unsere neue Birnen-Kreation, die auf jeden Fall eins macht:
Verzicht unmöglich.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!"

Haben wir!

Gruß aus der Küche!
Dennis Fischer, Markus Jacob, Tillmann Franz, Vincent Habeck, Nazanin Safari

Gruß vom Service!
Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Rafih Orabi, Franzi Hudalla, Nicole Lehmann, Alexander Ruf, Jana Ostermann und Lena Frenkel

Veranstaltungen

Elternabend
28.10./18.11 und 2.12. ab 17 Uhr

Mit Kindern ins Restaurant?
Fliegende Pfefferstreuer, umgekippte Gläser, trotziges Gejammer?
Für einen kulinarischen Ausflug mit richtig guter Kinderbetreuung müsst Ihr nicht ins Möbelhaus fahren und Hotdogs betrüffeln.

Wir starten an diesem Abend etwas früher: ab 17 Uhr werden Eure Kids von richtig netten Kolleginnen betreut, während Ihr bis 20 Uhr wundervolle Sachen zwischen eichenblattgeräucherter Schwarzwurzel, Brandenburger Ente und zartem Gemüse vom Florahof probiert oder so ähnlich!
Ganz einfach als Menü oder à la carte - ohne Mindestumsatz, ohne Date-Night-Verpflichtung.
Und wenn die Kids lieber bei Euch am Tisch sitzen wollen, freuen wir uns natürlich auch.

Ein kinderkompatibles Essen zum anständigen Preis halten wir vor.
Bitte reservieren.

Martinsgans und Konsorten
11.November 2026/ab 18 Uhr

Sauerteigbrot und geräuchertes Gänserillettes
Gänseconsommée, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl
Gans aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
dazu Kartoffelklöße, Rotkohl und Grünkohl
Petits fours

Der Preis beträgt 70,00 € pro Person (mindestens 2 Personen).
Getränke sind nicht im Preis enthalten.

Entenessen

Trefft Euch mit Euren Lieben bei uns im Rahmen der Weinbar zum
Verzehr einer richtig glücklichen Ente aus Derwitz.

Sauerteigbrot und geräuchertes Entenrillettes
Entenconsommé, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl
Ente aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
Dazu Kartoffelklöße, Quitten-Rotkohl und Grünkohl
Mandarine-Fruchtgummi, Zimtstern und Marzipankartoffel

Der Preis beträgt 50,00 € pro Person (mindestens 2 Personen).
Die Vorbestellfrist beträgt 3 Tage.

Adventsbrunch

Endlich Zeit für friends&Freunde, endlich mal wieder gemeinsam sitzen, quatschen, teilen?
Naklar, das geht bei uns an den Adventssonntagen ab 10 Uhr! Der Soundtrack dafür klingt ungefähr so:

Dinkelsauerteigbrot, Franzbrötchen, lecker Laugenstange
Entenschmalz, Joghurtbutter, Spekulatiuscreme, Bratapfelmarmelade

Entenconsommé, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl
Schwarzkohl, pochiertes Ei, Hollandaise, Ducca
Rosenkohl vom Florahof, Räucherforelle, Radicchio, Meerrettich

Fläminger Wildschinken, fermentiertes Rotkraut, Quittenchutney
Auswahl von Baruther Urstromkäse und eine schöne Dominoschnitte

Der Preis beträgt 37,50 € pro Person.
Bitte reservieren.

Glühweinbar am 20.12. von 16-20 Uhr

Bei uns könnt Ihr bekannte und frei erfundene Weihnachtsmarkttraditionen entdecken! Der Fensterverkauf an der Feuertonne ist eröffnet und statt kuscheliger Decken gibt's diesmal ne eigekühlte Open-Air-Disco, um die Glühquitte gleich wieder rauszutanzen! Und ein paar Elche treiben wir auch noch auf!
Kommt vorbei zu Langosch, Glühwein und Quittengrog!

Keine Reservierung notwendig.
Zieht Euch warm an!

Festtage bei uns am Tisch am 25.12. (12 und 18 Uhr) und am 26.12. (12 und 18 Uhr)
Niederschwelligen Familienfrieden ohne Blockflöte gibts bei uns am 1. oder 2. Weihnachtsfeiertag. Leckere Vorspeisen zum Teilen, einen Hauptgang zur Wahl und eine Batterie Süßes aus der Patisserie erwarten Euch. Achso, Ihr könnt auch ohne Familie kommen.

Vorspeisen zum Teilen
Meerettich, Rote Bete, Feldsalat, Dresdner Berle
Rosenkohl, Hanf, Brandenburger Kichererbse, Radiccio
Paté vom Fläminger Wild, Quittenchutney, Pistazie, Aprikose

Hauptgang zur Wahl
Dreierlei Derwitzer Ente, Grünkohl, Sellerie
oder
Rote Bete „Wellington", Kürbis, Portulak, Trüffel

Dessert
Quitte, Lebkuchen, Mandarine
Petits Fours und Pralinen

Der Preis beträgt 75,00 € pro Person inklusive Wasser und Aperitif.
Kinder zahlen den halben Menüpreis, kinderkompatible Alternativen halten wir vor.
Bitte reservieren.

Federvieh und Beilagen!
Ihr könnt bei uns ab sofort Federvieh aus dem bayrischen Pleiskirchen vorbestellen. Das Tier haben wir schon gefüllt, gegart und auch die Beilagen sind fertig. Ihr könnt immer freitags abholen und zu Hause rotweintrinkend erwärmen und anrichten.

Gegarte Ente mit bayrischem Akzent (Spass ☺)
mit Rotkohl, Grünkohl, Kloßteig und Sauce
150,00 €

Die Bestellung sendet Ihr an weihnachten@alamaison.de.
Die letzte Bestellung nehmen wir am 16.12. an.

Speisen

Das gibt's immer!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Weinbarpommes mit Apfelkompott oder Bohnenkrautmayo	7,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €

Das gibt's vorweg!

Roulade vom Perlhuhn,
Feige, Portwein, Pistazie — 16,00 €
Domaine des deux clès, Rosé 2024, Languedoc (6,00 €/ 0,1l

Wildbarsch von der Müritz,
Tartar, Hirse, Johannisbeerholz, Haselnuss, Holunderbeere — 16,00 €
Dr. Kauer, Wolfstanz Bacharach Riesling 2023, Mittelrhein (5,50 €/ 0,1l)

Bio-Eigelb
Kartoffel, Nussbutter, Schalotte — 13,00 €
Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden (5,00 €/ 0,1l)

Das gibt's hauptsächlich!

Tortellini mit Edamame,
Sonnenblumenkerne, Artischocke, Kirschtomate — 24,00 €
Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk" 2023, Pfalz (4,50 €/ 0,1l)

Dreierlei Lamm,
Pak choi, Möhre, Kartoffel — 29,00 €
Domaine du TIX - Cuvèe der Bramefan, AOC Ventoux 2022, Provence (6,00 €/ 0,1l)

Müritzsaibling,
Paprikakraut, Linse, Dill und Sauerrahm — 29,00 €
Contrà Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien (6,00 €/ 0,1l)

Das gibt's danach!

Urstromquark, Birnen, Birnensorbet, Knsuper 9,00 €
Nieport Tawny DOC Vinho do Porto (4,50€/0,05l)

Kataifi, Quitte, Hagebutte, Original beans-Schokolade 9,00 €
Alois Lageder, Rosso Mosso, Südtirol (6,00€/0,1l)

Urstrom Fetisch aus Baruth, Feige, Filo, Fenchelblüte, Walnuss 9,00 €
Weingut Melsheimer Teiler Mullay Riesling Spätlese 2022, Mosel (4,00€/0,05l)

Teilen macht Spass

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Speisen unserer Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Oder Ihr nehmt die kleine Hafenrundfahrt für 55,00 €. Näheres erklären wir gern am Tisch!

69,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

Säfte und Erfrischungen

Viva con Agua	0,33 l	2,50 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmost-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle, Zitronenlimo	0,33 l	3,20 €

Biere

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Strandräuber Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
BRLO naked oder Splash Radler	0,33 l	3,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

Kaffee, Milchschaumgebirge und Heissgetränke

Kaffee	2,00 €
Kaffee Pott	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppio	3,50 €
Espresso macchiato	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Trink Meer Tee	3,00 €
Frischer Tee	3,90 €
Black sense Chai Latte	4,20 €
Heiße Schokolade	4,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
L'Antilope pétillant, Beaujolais	8,50 €/0,1l
Holunder-Sprizz alkoholfrei	6,50 €/0,2l
Virgin Gin Tonic (0%Tanqueray)	7,00 €/0,2l
Espresso Tonic	4,50 €/0,2l
Shiso Gold *Shisosirup, Lunar Herbs, Soda*	8,00 €/0,15l

Alkoholhaltige Aperitifs und Alternativen

Merwut Wermut	7,00 €/5cl
Belsazar Vermouth Red	7,00 €/5cl
Shiso Gin *Gin, Verjus, Shisosirup, Tonic*	8,00 €/0,15l
Thymian Honey Vodka Smash *Vodka, Zitrone, Honigsirup, Thymian*	9,00 €/8 cl
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l
Gin Tonic	8,00 €/0,2l
Holunder-Sprizz	8,00 €/0,2l
Limoncello-Sprizz	8,00 €/0,2l

Digestif

Espresso Martini *Espresso, Vodka, Kahlua, Läuterzucker*	10,00 €/0,12l
Papidoux Calvados VSOP	5,50 €/4cl
Dos Maderas PX 5+5 Rum	8,00 €/4cl
Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
Scheibel, Edles Fass 350 „Williams Birne"	9,00 € /4cl
Scheibel, „Premium Plus Marille"	11,00 € /4cl
Dennis' Walnusslikör/Kornelkirsche	5,50 € /4cl
Limoncello	5,50 € /4cl
(Echt) Stonsdorfer – Kräuterlikör	8,00 € /4cl
MXPSM Williams-Birnen-Likör	8,00 € /4cl
Amaro di Sicilia	9,00 € /4cl

Offene Weine

Perlen im Glas

Felix Meyer-Fonné, Crèmant brut Extra, Elsass — 0,1 l 6,50 € | 0,75l 39 €
Rebsorten: Riesling, Pinot blanc
Feine Perlage, Zitrusnoten, frisch und knackig

Alois Lageder, Rosso Mosso, Südtirol — 0,1 l 6,00 € | 0,75l 36 €
Rebsorten: Vernatsch, Lagrein, Merlot
Violette Reflexe und feine, animierende Perlage; Waldbeeren, Rhabarber und Kornelkirsche;
frisch, saftig und leicht salzig, moderate Phenolik, feine Tannine

Weisse Weine

Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden — 0,1 l 5,00 € | 0,75 l 30 €
Rebsorte: Grauburgunder
Rund und harmonisch mit Birne, gelbem Apfel, Mandeln und frischem, mineralischem Charakter

Dr. Kauer, Wolfstanz Bacharach Riesling 2023, Mittelrhein — 0,1 l 5,50 € | 0,75 l 35 €
Rebsorte: Riesling
Frischer grüner Apfel, Zitruszesten, weißer Pfirsich und eine ausgeprägte, rauchig-salzige Schiefermineralik,
am Gaumen ist straff, frisch und lebendig, eine prägnante Säure, moderater Alkoholgehalt

Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz — 0,1 l 4,50 € | 0,75 l 28 €
Rebsorte: Chardonnay
Saftig, frisch, ausgewogen mit gelbem Apfel, feiner Schmelz und elegante Struktur

Contrà Soarda – Breganze Vespaiolo 2023, Venetien — 0,1 l 6,00 € | 0,75 l 36 €
Rebsorte: Vespaiolo
Kamillen- und Holunderblüten, Orangenöl, weißer Pfirsich und reife Zitrusfrüchte
Cremige Textur, frische Säure und eine intensive, salzige, steinige Mineralität

Roséweine

Corzano e Paterno, Il Corzanello Rosato 2025, Toskana — 0,1 l 5,00€ | 0,75l l 29 €
Rebsorte: Sangiovese
Zartes Lachsrosa, Aromen von Erdbeeren, Rosablüten und etwas Kirsche.
Trocken, frisch und elegant, leichte Kräuter im Nachgang

Domaine des deux clès Rosé 2024, Languedoc — 0,1 l 6,00 € | 0,75 l 39 €
Rebsorte: Grenache, Cinsault
Kräftiges Rosa, rote Beeren, florale Noten, Blutorangen, Kräutern, Hibiskus und elegante Frische

Rote weine

Thymiopoulos, Naoussa Alta 2024, Griechenland — 0,1 l 6,50 € |0,75 l 39 €
Rebsorte: Xinomavro
Aromen von saftigen roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren), kombiniert mit feinen Veilchennoten und getrockneten Kräutern, sehr zugänglich und elegant; feingeschliffene, Tannine, lebendige Säure, ausgeprägte mineralische Frische

Domaine du TIX, Cuvèe der Bramefan, AOC Ventoux 2022, Provence — 0,1 l 6,00 € |0,75 l 36 €
Rebsorte: Syrah, Grenache
Heidelbeeren, Brombeeren, schwarze Kirschen, Nuancen von Lakritz, Veilchen und süßen Gewürzen; vollmundig, weich und elegant, getragen von feinen Tanninen und einer angenehmen Frische

Süsse Weine

Weingut Melsheimer Reiler Mullay Riesling Spätlese 2022, Mosel — 0,05l l 4,00 € | 0,375 l 24 €
klassischen Aromen reifer gelber Früchte, ausgeprägte Noten von Kräutern, hervorragende Textur, Struktur und einen langrn, mineralischer Abgang

→Unsere Flaschenweinkarte lädt zum Stöbern, Entdecken und Genießen ein!
Manchmal schaffen es auch Weine aus der Flaschenweinkarte in den offenen Ausschank.
Fragt uns gerne aus!