

Liebe Gäste,
dieser Herbst ist nur echt mit Kastanie in der Tasche, wa?

Jetzt, wo es so schön golden wird und sich der Himmel abendlich rosa färbt und dieses ganze Farbspektrum den Alltag für einen kurzen Moment vergessen lässt, wird es Zeit für kuschelige Veranstaltungen. Was darfs denn sein? Pommes und Champagner zum Beispiel, Martinsgans vielleicht oder sogar schon für eine Platzbuchung zu den Weihnachtsfeiertagen? Geht alles, wir sind gerüstet und bereit, es mit dem ganzen Wahnsinn wieder aufzunehmen.

Das Karussell des Lebens macht auch vor uns nicht halt: wir werden Jan ab November bei uns begrüßen, dessen smarte und lebenskluge Art Sie vielleicht schon aus dem *Lodovico* kennen. Wir werden Alex in unser neues Tagesbistro *de Gouges* verabschieden, das ab gestern das Justizzentrum zu einem Hort kulinarischer Glückseligkeit macht, wir werden Olli Baginski viel Glück auf seiner ersten Küchenchefstelle im *SOLARberlin* wünschen und Duncan winken bei seiner Abreise in südlichere Wintersportgebiete. Deren Bewohner wissen noch gar nicht, was da für ein zauberhafter Mensch auf sie zusteuert.

Und natürlich kommt uns da auch mal ein Tränchen. Aber ihr wisst ja: wenn nichts geht, kann nichts kommen. Prost auf alle!

So, jetzt lehnt euch zurück und lasst Euch die Weinkarte bringen: sie beißt nicht und soll Euch ermutigen, es wie in Frankreich anzugehen: lieber eine Flasche mehr als eine zu wenig. Schließlich ist das Leben hier und heute, the time is now und die Fastenzeit ist auch noch nicht da. Bei uns werden Flaschenweine fair kalkuliert, nämlich so, dass Ihr sie -wenn sie Euch gut geschmeckt haben- beim Weinhandel Eurer Wahl aus dem Regal ziehen könnt, ohne bei der Erinnerung an den Besuch bei uns nachträglich in Ohnmacht zu fallen, weil der Preis so astronomisch abhebt.

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

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Oliver Baginski, Marco Matz, Olli Hein, Tillmann Franz und Duncan Michler

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Richard Hell, Gina Fürstenau, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Sven Ullrich, Jana Ostermann und Lena Frenkel

VERANSTALTUNGEN IM HERBST: NUR ECHT MIT KASTANIE IN DER HOSENTASCHE

ELTERNABEND

19. November 2025 // ab 17.00 Uhr

Mit Kindern ins Restaurant?

Fliegende Pfefferstreuer, umgekippte Gläser, trotziges Gejammer? Für einen kulinarischen Ausflug mit richtig guter Kinderbetreuung müssen Sie 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! Ganz einfach als Menü oder à la carte - ohne Mindestumsatz.

Und wenn die Kids lieber bei Euch am Tisch sitzen wollen, freuen wir uns natürlich auch.

ADVENTSBRUNCH

Endlich Zeit für friends&Freunde, endlich mal wieder gemeinsam sitzen, quatschen, teilen? Naklar, das geht bei uns an den Adventssonntagen ab 10 Uhr!

Dinkelsauerteigbrot, Franzbrötchen, lecker Laugenstangen (Wir backen selbst!)

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 35,00 € pro Person inklusive Wasser.

GLÜHWEINBAR AM 6. UND 23. 12. VON 16-20 UHR

Keine Reservierung notwendig. Zieht Euch warm an!

Bei uns könnt Ihr bekannte und frei erfundene Weihnachtsmarkttraditionen entdecken!

Der Fensterverkauf an der Feuertonne ist eröffnet, die kuscheligen Decken gewärmt, die Emailletassen gespült, der Quittensaft gekocht! Keine Angst: kalt wirds dann noch und ein paar Elche treiben wir auch noch auf!

Kommt vorbei zu Gänseburger, Kräppelchen und Quittengrog!

ENTENESSEN

Trefft Euch mit Euren Lieben bei uns im Rahmen der Weinbar zum Verzehr einer richtig glücklichen Ente aus Derwitz. Für das Date brauchen wir drei Tage Vorbereitungszeit, sagt uns bitte rechtzeitig Bescheid!

vorweg

Sauerteigbrot und geräuchertes Entenrilletes
Entenconsommé, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl

hauptsächlich

Ente aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
Dazu Kartoffelklöße, Quitten-Rotkohl und Grünkohl

danach

Preiselbeer-Fruchtgummi, Haselnusspraline und Marzipankartoffel

Der Preis beträgt 50,00 € pro Person (mindestens 2 Personen).

Die Vorbestellfrist beträgt 3 Tage.

FESTTAGE BEI UNS AM TISCH AM 25.12. (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

Meerrettich, 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.

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 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!

Gänseconsommée, Flädle, Eierstich, Leberknödel, Grießnocke
Havelbarsch, Pak Choi, Schwarzkohl, Johannisbeerholz
Zwiebel vom Florahof, Topinambur, Eigelb, Nussbutter

Süßkartoffel, Rosenkohl, Filius, Tomate
Hirsch, Steckrübe, Herbsttrompete, Marone
Müritzaibling, Graupen, Feldsalat, Kaminwurzeln

Apfel, Eiche, Granola
Kartoffel, Mulberry, Quitte
Petits fours

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

SPEISEN

GEHT IMMER

Brot und Dip	4,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Weinbarpommes mit Bohnenkrautmayo oder Apfelmus	7,50 €
<i>Alonso & Pedrajo, Suañé Blanco Rioja Reserva 2020 (9,00 €/0,1l)</i>	
Sauerteig, Béchamel, Urstromshire, Pastrami	17,00 €

VORWEG

Gänseconsommée, Flädle, Eierstich, Leberknödel, Grießnocke	16,00 €
<i>Domaine Pignier, Chardonnay de la Reculée 2022, Jura (9,00 €/0,1l)</i>	
Havelbarsch, Pak Choi, Schwarzkohl, Johannisbeerholz	16,00 €
<i>Zehnthof Luckert, Sulzfelder Silvaner 2024, Franken (6,50 €/0,1l)</i>	
Zwiebel vom Florahof, Topinambur, Eigelb, Nussbutter	13,00 €
<i>Contra Soarda, Breganze Vespaiole 2023, Veneto (6,00 €/0,1l)</i>	

HAUPTSÄCHLICH

Süßkartoffel, Rosenkohl, Filius, Tomate	24,00 €
<i>Weinbegleitung loading...</i>	
Hirsch, Steckrübe, Herbsttrompete, Marone	29,00 €
<i>Tenuta di Carleone, Chianti Classico 2021, Toscana (7,50 €/0,1l)</i>	
Müritzsabbling, Graupen, Feldsalat, Kaminwurzeln	29,00 €
<i>Maximin Grünhaus, Riesling Alte Reben 2018, Ruwer (9,00 €/0,1l)</i>	

DANACH

Apfel, Eiche, Granola	9,00 €
<i>Barbeito, Madeira Single Harvest 2011, Madeira (6,50 €/0,05l)</i>	
Kartoffel, Mulberry, Quitte	9,00 €
<i>Weinbegleitung loading...</i>	
Petits fours	9,00 €
<i>Peter Jakob Kühn, Lenchen Riesling Kabinett 2023, Rheingau (8,00 €/0,1l)</i>	

PLATZ FÜR NOTIZEN

SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN

Viva con Agua	0,33 l	2,00 €
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	0,33 l	3,20 €

BIERE

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,50 €
Mayer Konter-Bier Hell	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2,00 €
Kaffee Pott	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppio	3,00 €
Espresso macchiato	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,30 €
Trink Meer Tee	2,80 €
Frischer Tee	3,50 €
Black sense Chai Latte	4,00 €
Heiße Schokolade	2,70 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,2l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,2l
Copenhagen Sparkling Tea	19,50 €/0,375l
Gin&Birne	7,00 €/0,2l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Colonel (Zitronensorbet & Crémant)	8,00 €/0,15l
Merwut Wermut	7,50 €/4cl
Limoncello&Tonic	7,50 €/0,15l
Negroni alla casa (COS Bitter, Merwut, Doppelwacholder)	11,00 €/0,12l

DIGESTIF

Brände von fräulein brösel: Vogelbeere, Mieze Schindler, Erdnuss	3,50 €/ 2cl
--	-------------

Brände vom Freimeisterkollektiv aus Berlin:

Cassis – Johannisbeerlikör	4,00 €/ 2cl
Hrinivka – Meerrettich-Vodka	4,00 €/ 2cl
Doppelwacholder	4,00 €/ 2cl
Williams Rot/Grün	6,00 €/ 2cl

Spiritus Rex Malente von Matthias Sievert:

Blank – Doppelkorn	5,00 €/ 2cl
Marille Royal – Marillenlikör	5,00 €/ 2cl
Bloody O - Geist von der sizilianischen Blutorange Moro	9,00 €/ 2cl
Rubus Idaeus – Geist von der Waldhimbeere aus Siebenbürgen	9,00 €/ 2cl
StevensB – Brand von der Stevnsbaer Birgitte Kirsche	9,00 €/ 2cl

La Grande Chartreuse, Chartreuse Verte Kräuterlikör	7,00 €/2cl
---	------------

PERLEN IM GLAS

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Sekthaus Raumland, Secco Frizzante 2021, Pfalz

5,00 € (30,00 €)

Bacchus, Scheurebe, Kerner und Muskatteller von 2021 wurden hier addiert, mit Kohlensäure verperlt und uns auf der Suche nach nem ordentlichen Einstiegssprudel empfohlen. Zarte Kräuternoten, weißer Pfirsich und Holdunderblüte ergaben bei uns jedenfalls zustimmendes Nicken. So geht Prosetscho, folks!

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Nature Blanco 2021, Penedès

7,00 € (40,00 €)

Xarello ist die zurückhaltende Frucht, sie bringt moderate Säure, bissl Honig und Kellermuff. Alles drin, was man zum Aperitif braucht. Auch ein zweites Glas zum Essen.

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Rosé, Penedès

7,00 € (40,00 €)

Gelungener Twist von Pinot noir und Grenache, harmonische Dosage, Kräuter, geht für die Rotkäppchen-Fraktion genauso gut wie für Leute, die im Wein-game sind, ohne massentauglich zu sein wie „Crazy“ von Beyoncé. Obwohl, das war schon auchn Brett, ne?

Champagner du Moment

12,00 € JE 0,1L

Schönes Etikett, netter Kellner, sauteuer und als Überraschung serviert, kriegt Ihr natürlich auch eine gute Erklärung dazu, wenn Ihr lieb fragt!

WEIßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Weingut Schumann Weißburgunder 2023, Baden

5,00 € (30,00 €)

Man muss nichts besitzen, um tolle Ergebnisse zu erzielen. Bettina sammelt im kooperativen Stil die Trauben und vinifiziert sie dann. Dieser Weißburgunder hat es uns besonders angetan: in der Nase Sesam, Aprikose, Waldboden; am Gaumen ein schöner Schmelz, eine gut eingebundene Säure: trinkig, eben bis in die Puppen!

Weingut Eymann, Riesling Liter 2023, Pfalz

5,00 € (30,00 €)

Jahr für Jahr ist der Stoff einer der besten Literrieslinge, die es gibt. Wie oft bekommt man eine Literflasche mit Demeter-Zertifizierung - frisch, saftig und doch mit Charakter. Ein toller Riesling, der sich trotzdem nicht zu fein ist, als Schorle ins Glas zu kommen. Zitat Vincent Eymann: „Champagner ist der einzige Wein, den man zur Not aus der Flasche trinken kann!“

Gabriel und Simon Scheuermann, Grauburgunder 2023, Pfalz

5,00€ (28,00 €)

Ein klassischer Vertreter seiner Art, geht zum Lunch und auch am Abend, ohne sich verstecken zu müssen zwischen anderen Gewächsen. Er ist reduktiv ausgebaut und erfreut mit köstlichem Schmelz und charmanter Fülle bei Brot & Butter.

Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfelder Silvaner 2024, Franken 6,50 € (36,00 €)

Das Spargelkarma verfolgt Silvaner ja besonders bei uns hartnäckig.

Brandenburg eben. Kartoffeln, Sand und Rex Pils.

Dieser Silvaner von den alten Reben hat 50 Jahre lang auf Muschelkalk gewurzelt, wurde mit wilden Hefen vergoren, lag in Fässern aus Spessarteiche, der bleibt nich neben so ner Spargelstange stehen. Der geht weiter, der kann mehr. Nimmste Dir ein Beispiel, Brandenburg.

Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien 6,00 € (36,00 €)

Gegen die weiße Wand gehalten findet sich ein leuchtendes Strohgelb, dann blumiges Geschnuffel, erste Petrolnoten, bissl Mandarinenzeste, glänzt mit Abwesenheit von Säure oder Ärgerissen. Und das im Hier und Jetzt. Immerhin.

Leon Gold, Weiss Gold 2024, Württemberg 6,00 € (36,00 €)

Wenn floral, dann richtig! Hier duftet eine Cuvée aus Kerner, Müller-Thurgau, Muskateller und Riesling. Und zwar nicht wie so eine räudige Aroma-Hefe aus dem Hause Erbslöh.

Das Ding ist ein bissl wie ein Nachbar, der sich ab und an mal ne Zwiebel borgt, aber sonst nie zu sehen ist. Für alle, die glauben, bei uns wär' ihr zweites Wohnzimmer.

ROSA WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Clés, Clés en Main Rosé 2023, Languedoc 6,50 € (36,00 €)

Blutorange, Rhabarber und rote Frucht strömen aus dem Glas. Am Gaumen knochentrocken, herrlich würzig und ganz ohne Kitsch. Weit entfernt von Bon-Bons mit Rosékarma.

Das ist also Liebe: eine Französin aus dem Burgund und ein Ruhrpöttler im Corbières.

Prof. Dr. Randolph Kauer, Tornado 2023, Mittelrhein 5,50 € (33,00 €)

Der Titel ist hier Programm, Einen abbeißen kann man damit, Kauer ist ein echt nicer Typ und hat aus dem Tornado 2005 und dem damit verbundenen Hagel das Beste rausgeholt, was möglich war: Tornado Rosé. Danke, Professordoktor!

ROTE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Clés, Jeux de Clés Grenache 2022, Languedoc 8,00 € (45,00 €)

Grenache is ja ziemlich überrepräsentiert. Meistens schmeckt er auch danach - knutschig, ohne Geländer.

Braucht Ihr sowas? Wir jedenfalls nicht. Bei Gaëlle und Florian gibt es zum Glück eine Erweckung aus dem Grau der Durchschnittstropfen. Die Frucht ist herrlich rein, mit Kräutern hinterlegt und der Gaumen bringt viel Würze, Spannung und -zum Glück- keinen Restzucker mit. Mehr davon!

Domaine des Deux Clés, Carignan Vieilles Vignes Vallée du Paradis 2022, Languedoc 8,00 € (45,00 €)

Reinsortiger Carignan aus dem Tal des Paradieses? Ist das schon Afterlife? Wenn die Reben dann 75 bis 110 Jahre alt sind, wird aus dem Paradies schnell mal ein ganzes Universum. Dunkle Farbe, dunkle Frucht und mediterrane Kräuter; viel Tannin -wahnsinnig fein und geschliffen- überrascht. Großartig! Wir wollen nicht abgeholt werden!

Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien 6,50 € (48,00 €)

Marzemino Nero begleitet hier als autochthone Rebsorte ganz fluffig in den Spätherbst. Wir schmecken angrenzenden Valpolicella, bissl Heu, Frische, Fruchtigkeit, Verführung. Der Ausbau imahltank mit anschließender Fasslagerung tut dem Ding gut, so begleitet er bestens die guten Sachen aus der Küche, besonders das Lamm.

SÜßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Peter Jakob Kühn, Oestrich Lenchen Riesling Kabinett 2023, Rheingau 8,00 € (48,00 €)

Das ist eine Hommage an... unseren Kollegen Richard, der uns seit Mai verstärkt und zuverlässig dafür sorgt, dass diese Weinkarte vielleicht noch länger wird, die Auswahl intelligent und die Ansprache höchst angenehm. Lasst Euch von ihm mehr über dieses Weingut erzählen – er weiß alles. Willkommen, Richard!

Weingut Seckinger, Deidesheimer Mäushöhle Riesling Kabinett 2022, Pfalz 6,50 € (36,00 €)

Spaß an Kulturgeschichte ist ja der Grund, wieso wir hier an allem schnüffeln und tasten, dabei die Näschen krausziehen und die Hände so komisch halten, während wir unseren Trinkgefühlen Ausdruck verleihen. Im Jahre 1208 erstmals schriftlich erwähnt unter dem Namen „Mushelde“ hat sich diese Lage mit rekultivierten Terrassen nah am Waldrand einen Namen gemacht. Die Gebrüder Seckinger teilen hier Natur mit echt vielen bekannten Winzern wie von Winning, Reichsrat von Buhl und Bürklin Wolf. Spontanvergoren und im großen Holz kommt dieser Kabi superfrisch daher, keine blöde Moselimitation, sondern ein trinkbarer Alltagsstropfen ohne Ölspur.



UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖßERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!

MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.

FRAGT UNS GERNE AUS!