

APÉRITIF

KIROYAL- SEKT MIT CASSIES	4,50
PINEAU DES CHARENTES	3,50

SUPPEN

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
ABGERUNDET MIT SHERRY UND GEMÜSE

3,50

BRETONISCHE MUSCHELSUPPE
MIT CRÈME FRAÎCHE UND PERNOD

5,50

WILDSUPPE „HUBERTUS“
MIT WALDPILZEN UND FRISCHEN
KRÄUTERN

5,50



SALATE

MARINIERTER BLATTSALAT
MIT TÊTE MOIN, CALAMATA-OLIVEN UND
VINAIGRETTE

11,00

„HUGENOTTENSALAT“
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA,
HÄHNCHENBRUST,
KREBSSCHWÄNZE UND
KARTOFFEL-KRÄUTERDRESSING

13,50

HAUPTGÄNGE

GULASCH VON DER HIRSCHKALBSKEULE
MIT STEINPILZEN, APFELROTKOHL UND SEMMELKNÖDEL

17,00

„BÖFFLAMOTT“
GESCHMORTE RINDERSCHULTER IN COGNAC-ROTWEINSAUCE MIT
KNOBLAUCH, INGWER, ZIMT
SERVIERT MIT SCHWENKKARTOFFELN
UND NAVETTEN

16,00

MAISHÄHNCHENBRUST „COTÈ AZÛR“
MIT FRISCHEM ROSMARIN AUF TOMATEN-LIMETTENSAUCE
AN ZUCCHINIGEMÜSE UND PESTO-RISOTTO

16,00

GESCHMORTE REHKEULE
IN PREISELBEER-RAHMSAUCE
SERVIERT MIT ROSENKOHL UND SCHWENKKARTOFFELN

19,00

OFENFRISCHE CHERRY VALLEY ENTE
MIT ROT-UND GRÜNKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN

19,50

CONFIERTE GÄNSEKEULE
MIT ROTKOHL
UND KARTOFFELKLÖSSEN

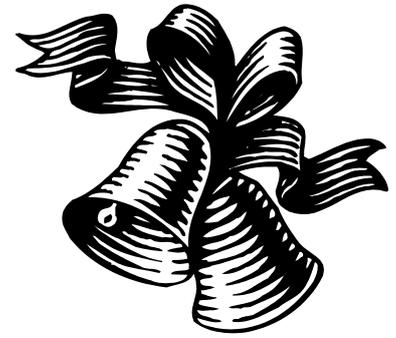
24,50

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND
A LA „CAFE DE PARIS“
GRATINIERT MIT CURRYBUTTER
UND KRÄUTER-PESTO
AN BRATKARTOFFELN UND KLEINEM SALAT

19,00

GEBRATENER OSTSEE-DORSCH
AUF HUMMERSAUCE AN
KARTOFFEL-RUCOLAPÜREÉ
UND SPITZKOHL

21,50



VEGETARISCH

WARMER FETA MIT GEMÜSERAGOUT UND RISOTTO

10,50

NUR FÜR KINDER

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND BUTTERERBSEN

5,50

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

3,90

DESSERT

BRATAPFEL-TIRAMISU

4,80

VANILLEEIS MIT HEISSEN RUMKIRSCHEN

5,50

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN FROHES WEIHNACHTSFEST
UND EIN GESUNDES, GLÜCKLICHES UND ERFOLGREICHES
NEUES JAHR

Böfflamott

Das Restaurant in der Teltower Altstadt