

Gasthaus

renger-patzsch

Weihnachtsmenüs 2025

Menü „Klassisch“

Vorspeise

Schwarzwurzelsuppe mit karamellisierten Maronen und Trüffeln

Hauptgang

Weihnachtlicher Sauerbraten mit Rotkohl und Serviettenknödel

Vegetarisch: Kaspressknödel mit gebratenen Pilzen und kleinem Gemüse

Nachtisch

Crème Brûlée

44,50

Um einen schnellen und reibungslosen Ablauf Ihres Essens zu gewährleisten,
möchten wir Sie bitten, die Anzahl der Vegetarier abzufragen.
Vegane Alternative auf Nachfrage.

WARTBURGSTRASSE 54 – 10823 BERLIN-SCHÖNEBERG
GEÖFFNET MO-SA AB 18:00
+49 30 78 42 059
info@renger-patzsch.com
www.renger-patzsch.com

Gasthaus

renger-patzsch

Menü „Festlich“

Amuse bouche

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Brie, Datteln und karamellisierten Walnüssen

Zwischengang

Gebratenes Lachsfilet auf Safran-Orangen-Risotto

Vegetarisch: Gerösteter Chicorée auf Safran-Orangen-Risotto

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Pastinaken Püree, Kartoffelgratin, Maronen und Portwein Sauce

oder

Maronen-, Waldpilz- und Roquefort-Tarte mit Trüffelschaum

Nachtsch

Pistazien Tiramisu

49,50

mit Zwischengang 61.50

Um einen schnellen und reibungslosen Ablauf Ihres Essens zu gewährleisten,
möchten wir Sie bitten, die Anzahl der Vegetarier abzufragen.
Vegane Alternative auf Nachfrage.

WARTBURGSTRASSE 54 – 10823 BERLIN-SCHÖNEBERG
GEÖFFNET MO-SA AB 18:00
+49 30 78 42 059
info@renger-patzsch.com
www.renger-patzsch.com