

Ganze Gänse außer Haus

am 24.12.2019 von 10- 14 Uhr

1/4 Gans	24,50 €
1/2 Gans	48,00 €
1/1 Gans	94,00 €

mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen u. Sauce

(Vorbestellung erforderlich)

Öffnungszeiten zwischen Heiligabend und Neujahr:

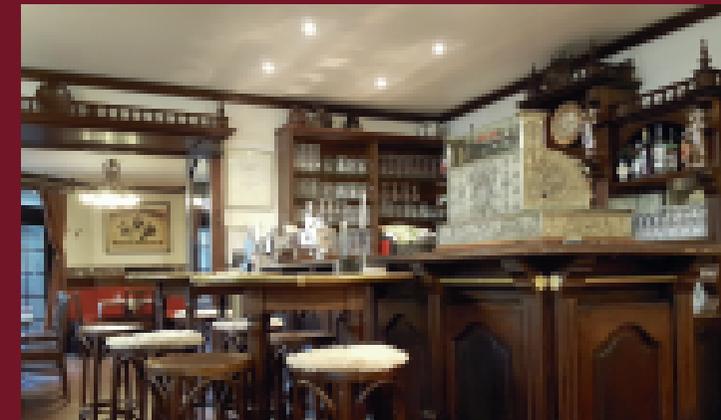
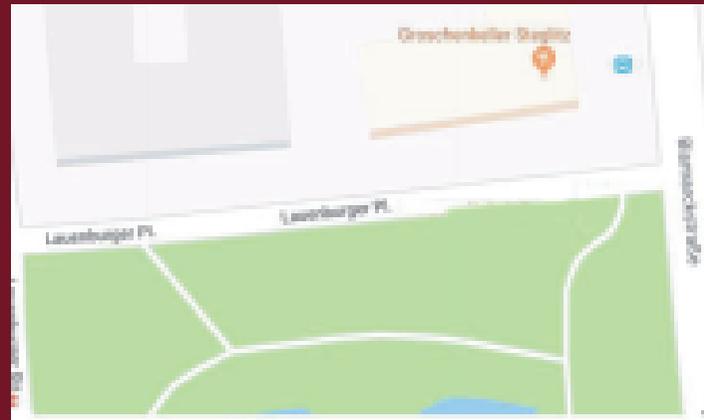
Mittwoch,	25.12.2019 - 12-22 Uhr
Donnerstag,	26.12.2019 - 12-22 Uhr
Dienstag,	31.12.2019 - 12-20 Uhr
Mittwoch,	01.01.2020 - 11-20 Uhr

Neujahrsbrunch

01.01.2020 Buffet von 11- 17 Uhr

Wir begrüßen Sie an Neujahr zu unserem reichhaltigem kalt / warmen Brunchbuffet von 11- 17 Uhr inkl. einem Glas Sekt

19,50 € pro Person



**Um Reservierung wird gebeten bei
Teilnahme an unseren kulinarischen
Events.**



Abonnieren Sie unseren Groschen Keller Newsletter auf unserer Homepage, dann sind Sie immer bestens über unsere Events und Veranstaltungen incl. unserer Wochenkarte informiert.

Groschen Keller

*Kulinarischer Kalender
Herbst 2019*



Groschen Keller

Bismarckstrasse 7
12157 Berlin - Steglitz
Tel.: +49 30 795 19 87



www.groschenkeller.com info@groschenkeller.com

Tag des offenen Weines & German Tappas Tag

Samstag, 14.09. 2019 ab 12 Uhr

Das deutsche Weininstitut organisiert deutschlandweit den Tag des offenen Weines- am Samstag, 14.09.2019 ist dieser im Groschen Keller mit dem Weingut Wegeler, Oestrich & Bernkastel mit folgenden Weinen:

2018 Riesling Gutswein Rheingau trocken

1997 Geisenheimer Rothenberg Riesling Spätlese

1993 Winkeler Jesuitengarten Riesling Auslese

Weinverkostungsgebühr von 10,- Euro pro Person

Dazu servieren wir eine reichhaltige Auswahl von German Tappas:

Lachs auf knusprigem Rösti

Kalbsschnitzel auf Gurkensalat

Königsberger Klopse auf Trüffelpüree

Berliner Currywurst

Rindfleisch Tartar

Ochsenbacken auf Rahmwirsing

Zanderfilet mit Krebschwänzchen

German Tappas 17,50 Euro pro Person



Großgarnelen im 5 Gänge Menü

Freitag, 20.09. 2019 ab 17 Uhr

1. Gang : Bunter Salat mit Black Tiger Garnelen
 2. Gang : Scampicremesuppe mit Noilly Prat
 3. Gang : Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen
 4. Gang: Gegrillte Großgarnelen am Spieß auf Ratatouille
 5. Gang: Champagnersorbet aus eigener Herstellung
- Menü 22,50 Euro pro Person**



Oktoberfestwoche

27.09.- 06.10.2019

„O‘ zapft is“ gibt es auch im Groschen Keller...

Genießen Sie unser Festbier und Bauernobstler Haxen vom Grill mit Sauerkraut, Serviettenknödel, Schlachteplatte, Wurst- und Schinkenplatte, Leberkäse & Weißwürste mit süßem Senf, Obazda **à la carte**



Eisbeinessen

01.- 03.11.2019 ab 12 Uhr

Eisbein mit Speckstippe, Erbspüree, Sauerkraut & Salzkartoffeln

13,50 Euro



Martinstag und Beginn der Gänsesaison

ab 11.11.2019

1/4 Gans frisch aus dem Ofen Brust & Keule, mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Sauce

24,50 Euro

