

Vorspeisen & Suppe

Brotkorb		9,00€
Entenschmalz - Pflaumen-Chutney		
Kürbissüppchen		
Kürbis-Chutney - Garnele - Baguette		11,00€
Rote Bete		12,50€
Ziegenkäse - Honig - Birne		
gefüllter Kürbis		
mit Belugalinsen - Cranberrys - veganer Joghurt - Koreander		16,00€
pikantes Rindstatar		15,50€
Pilz - Ei - Apfel - Brioche		

Salate

Kleiner „Kirchen-Salat“		
Orangen - gerösteter Sesam - Gurke - Tomate - Teriyaki Dressing		11,00€
Großer „Kirchen-Salat“		
Orangen - gerösteter Sesam - Gurke - Tomate - Teriyaki Dressing - geräucherte Entenbrust		19,50€
<i>wahlweise auch:</i>		
ohne geräucherte Entenbrust		14,00€
<i>Dressing:</i> fruchtiges Beeren-Dressing		
Teriyaki Dressing		

Hauptgerichte

Spinatknödel Pilzsauce - winterliches Gemüse		18,00€
Steinpilzravioli Thymianbutter - Waldpilze		23,00€
Zander - gebraten Trauben-Sauerkraut - Herzoginkartoffeln		26,50€
zweierlei vom Krustenbraten Topinambur-Püree - Nusskartoffeln - Rotweinzwiebeln		23,50€
Go Wild! - der wilde "Kirchen" Burger (180g) saftiges Wild-Patty - marinierter Spitzkohl - Röstzwiebeln - Pflaumen-Chutney - Camembert - Steakhouse-Pommes - Mirabellen-Aioli		25,00€
Unser Tipp - der "vegane Kirchen"-Burger Meat-Burger (130g) Brioche-Bun - marinierter Spitzkohl - Röstzwiebeln - Pflaumen-Chutney - Cheddar (Vegan) - Steakhouse-Pommes - Mirabellen-Aioli		25,00€
rosa gebratene Entenbrust Kürbis-Püree - Rosenkohl		24,50€
Rinderbäckchen Röstzwiebel-Kartoffelstampf - winterliches Gemüse		26,00€
Hirschrücken im Nussmantel gebraten - Spitzkohl - Schmelzkartoffel - Kürbis-Püree		35,00€
Rehragout Rotweinbirne - winterliches Gemüse - Spätzle		25,50€

** Für den besonders anspruchsvollen Gaumen – regional, natürlich, ohne Hormone & Antibiotika.

Eine Übersicht aller Zusatzstoffe und Allergene halten wir für Sie bereit.
Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter:innen. Vielen Dank.

Frisch und aus der Region

Von kleinen regionalen Betrieben schmeckt es einfach besser – auch wenn die Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Genießen Sie aromatischen Kürbis vom „Kürbischhof Felgentreff“ und hochwertiges Wildfleisch, für unser Rehragout, den Burger-Patty oder den Hirschrücken von „Börde Wild Spezialitäten“ aus Wanzleben. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Karl-Liebnecht-Straße 11, Niederndodeleben

Börde Wildspezialitäten
Bernd Spieß

Lilienweg 3, Wanzleben-Börde



Frühstück ist fertig

Frühstücken Sie doch bei uns und dehnen Sie Ihren Sonntagmorgen bis zum Mittag aus.

Bei unserem Sonntags-Brunch wird jeder Morgenmuffel wach! Genießen Sie kalte & warme Köstlichkeiten, Rührei, sowie leckere Desserts. Filterkaffee ist im Preis enthalten.

An ausgewählten Terminen - sonntags von 10 bis 14 Uhr
(unter www.restaurant-die-kirche.de)

Preis pro Person 34,90€ / Kids von 6-10 Jahre zahlen die Hälfte / Kids unter 6 Brunchen gratis

*Brunch an Feiertagen, bei Sonderveranstaltungen & im Advent 42,90€ pro Person

Bitte reservieren Sie Ihre Brunchplätze unter: www.restaurant-die-kirche.de



Eine Übersicht aller Zusatzstoffe und Allergene halten wir für Sie bereit.
Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter:innen. Vielen Dank.

Dessert

Grießflammerie - Portweinpflaumen - Walnusseis	10,50€
vegane Cheesecake-Creme - Hagebutte - Waldbeeren 	10,50€
Schokoladen-Crème-Brûlée - Birnenragout - Pistazieneis	11,50€
Flüssiges Dessert „Espresso Martini“ - Espresso, Wodka	7,00€
„Affogato“ - Espresso mit Eis-Vanillegeschmack	5,00€

Bitte fragen Sie nach unserem Kuchenangebot!

Eisbecher

Schwedeneisbecher Eis-Vanillegeschmack, Apfelmus, Sahne, Eierlikör	10,90€
Nusseisbecher Schokoladeneis, Walnusseis, Pistazieneis, gebrannte Walnüsse, Sahne	10,90€
Gemischtes Eis - 3 Kugeln Eis-nach Wahl, Sahne	7,80€



Eissorten & Sorbet

Eis-Vanillegeschmack, Erdbeer-, Schokoladeneis, Walnusseis, Pistazieneis	Kugel	2,10€
Cassissorbet 	Kugel	3,40€
Portion Sahne		2,10€