

CAFE AM NEUEN SEE



Die fünf kulinarischen Jahreszeiten:

Winter

Auch wenn man es bei den aktuellen Temperaturen kaum glauben mag, aber der Winter steht schon in den Startlöchern - zumindest bei uns. Für euch haben wir uns wieder winterliche Specials ausgedacht, damit euch bei uns am Kaminfeuer auch ganz schnell von innen warm wird. Wir sind bereit, der Winter kann kommen!

Zum Schwachwerden – heiße Gewürz-Schokolade

Wer heiße Schokolade mag, wird unsere hausgemachte Gewürz-Ganache lieben. Für den französischen Winter-Klassiker hacken wir dunkle Valrhona-Schokolade in feine Stückchen (70 % Kakao-Anteil), rühren sie in erhitzte Sahne bis sich die Masse vollständig aufgelöst hat und geben eine winterliche Gewürzmischung aus Zimt, Sternanis, Gewürznelken und Vanille dazu. Abgekühlt lassen wir sie ein paar Stunden ruhen und gießen sie dann bei euch am Tisch mit heißer Milch auf. So habt ihr heiße Schokolade noch nie getrunken!



Der wärmt von innen

Der hausgemachte CaNS Holunderschnaps passt mit seinem kräftig-fruchtigem Aroma ideal in die kalte Jahreszeit und dazu wärmt er an Wintertagen auch ganz wunderbar von innen heraus. Für den perfekten Geschmack kochen wir frische Holunderbeeren und Blüten mit Wasser auf, geben Zucker und Zitronensaft hinzu und lassen das ganze fast eine Stunde leicht köcheln. Den so gewonnen Saft geben wir mit Wodka und einer Vanilleschote in eine Flasche und lassen unseren Holunderschnaps noch mindestens 2 Monate ziehen bevor wir ihn servieren. Vorbeikommen und probieren!



Im CaNS die GaNS nur GaNZ

Gan(s)z nach alter Tradition: seit dem Martinstag kommt bei uns die Gans in voller Pracht auf den Tisch. Wir schieben Eure Gans 8 Stunden bei niedriger Temperatur in den Ofen damit sie außen so kross wie bei Oma wird und innen dennoch schön saftig bleibt. Tranchiert wird das Tier dann natürlich vor Euren Augen direkt am Tisch. Ganz klassisch auch die Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl und Jus und als Dessert saisonales Kürbis-Panna cotta. Bitte aufgepasst: den großen Vogel für 3-5 Personen (154 €) gibt es nur auf [Vorbestellung](#)



Wild auf Wild

Kein anderes Fleisch spiegelt den Geschmack der kalten Jahreszeit auf dem Teller so wider wie das Wild. Doch Wild ist nicht gleich Wild: Wir beziehen unseres direkt von einer kleinen Manufaktur aus dem Naturpark Nossentiner / Schwinzer Heide, dass das Wild bleifrei schießt und direkt vor Ort verarbeitet. So garantieren wir absolute Frische bei bester Qualität. Bei uns landet das fettarme und tiefrote Fleisch schon kurze Zeit später im hausgemachten Wildgulasch, wird mit winterlichen Gewürzen eingekocht und mit Haselnusspätzle und Rosenkohl serviert – so himmlisch lecker kann der Winter sein!



Alle Mann aufs Eis!

Das gibt's nur bei uns: Eisstockschießen auf 6 überdachten Echteisbahnen mit Blick auf den Neuen See. Wir haben die Bahnen erweitert, die Fläche verbessert und neue Geräte am Start. Die Regeln sind einfach: Es treten jeweils zwei Mannschaften gegeneinander an. Wer dem Ziel „Daube“ am nächsten ist, hat gewonnen. Geschätzte Spieldauer: 60 bis 90 Minuten. Für die Verköstigung der Eisstockschützen bieten wir Euch draußen hausgemachten Gulasch aus dem Feuer-Kessel an, vegetarische Snacks, Glühwein und Kinderpunsch – für alle etwas!

Big, big Fun, aber bitte unbedingt [vorreservieren!](#)



Weihnachtsfeier am See

Wir haben ihn, den perfekten Ort für Eure Weihnachtsfeier. Egal ob mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen: In unserer komplett in Holz gehaltenen Winterstube bieten wir auf Euch abgestimmte, winterliche Menüs für Eure Weihnachtsfeier an. Der rustikal gestaltete Raum bietet bis zu 150 Personen Platz, eignet sich aber auch ganz wunderbar für kleinere Feiern in privaterem Rahmen. Weihnachtlich geschmückt und bei Kerzenschein ist die Winterstube mit Blick auf den See der ideale Ort für eine besinnliche Weihnachtsfeier in gemütlicher Atmosphäre. Meldet euch bei Interesse unter info@cafeamneusee.de



Prosit Neujahr

Am 31.12.2016 rutschen wir ab 18.00 Uhr mit euch ins neue Jahr! Unser Küchenchef Bilal Alzghoul zaubert mit seinem Team ein winterlich-festliches 5-Gänge-Menü auf die Teller und sorgt für einen würdigen kulinarischen Ausklang des Jahres. Festlich geschmückt, bei prasselndem Kaminfeuer und mit Blick auf den Neuen See lässt es sich so herrlich in das neue Jahr starten. Ab 23.00 heißt es dann Party pur und Open End bei feinsten Beats von unserem Haus-DJ. Vorreservierung und Infos unter [cafeamneusee.de](mailto:info@cafeamneusee.de)



Das komplette CaNS-Team und ich wünschen euch
einen wunderschönen, gemütlichen Winter!
Bis bald im CaNS,

euer
Florian Koch