

CAFE AM NEUEN SEE



Die fünf kulinarischen Jahreszeiten: die 4.: Herbst

Die gemütlichste Jahreszeit ist wieder da: Wir läuten den Herbst ein!
Die Tage werden kürzer, langsam färben sich die Blätter und es wird kühler.
Bei uns im CaNS heißt das: Kaminöfen an, Kerzen raus und saisonale sowie regionale Herbst-Spezialitäten genießen.

Pimp your Coffee

- und zwar mit homemade Pumpkin Pie Sirup. Bei uns kommt er beim Pumpkin Spice Latte zum Einsatz und macht aus dem Latte das perfekte Getränk für herbstliche Tage. Für den Sirup einfach 250ml Wasser und 200g Zucker erhitzen, 40g selbstgemachtes Kürbispüree einrühren und eindicken lassen. Für den Geschmacks-Punch noch einen Teelöffel Zimt sowie je einen halben Teelöffel gemahlene Nelken und Zimt dazugeben und schon ist der Pumpkin Pie Sirup fertig. Gibt's bei uns auch zum mitnehmen.



Hausgemachte Schlehdorn-Marmelade

Fast in Vergessenheit geraten aber doch eigentlich so lecker und gesund: bei uns steht der Schlehdorn wieder hoch im Kurs. Die prallen, dunkelblauen Beeren haben es nämlich in sich, sind sie doch echte Vitaminbomben. Die Vitamin C reichen Beeren mit ihrem herb-sauren Geschmack passen perfekt in den Herbst und sind als Marmelade besonders lecker. Dafür kochen wir die frischen Beeren in Birnensaft ein und anschließend ganz klassisch mit Gelierzucker zu Marmelade. Für ein gesundes, herbstliches Frühstück einfach perfekt.



Kürbis mit Weinreben frisch geräuchert

Kürbissuppe kann jeder dachten wir uns und haben uns für den Herbst etwas anderes ausgedacht: Bei uns kommt der Kürbis vom Jospes-Grill. Dort wird der Hokkaido-Kürbis bei hoher Hitze gegrillt. Für zusätzliches Aroma legen wir das Holz alter Rebstöcke mit auf den Rost. Der Rauch verpasst dem nussigen Hokkaido-Kürbis einen zusätzlichen Kick. So entsteht aus einem einfachen Kürbis das perfekte vegetarische Gericht für gemütliche Herbsttage.



Keule für Couples

Unsere Rehkeulen beziehen wir direkt von unserem Jäger aus Brandenburg. Die Rehe werden in den Brandenburgischen Wäldern bleifrei geschossen, direkt vor Ort zerwirkt und täglich frisch geliefert – frischer geht's nicht. Die Keule für Couples schmoren wir ganz langsam in mit Wacholder aromatisierter Buttermilch bis sie wunderbar zart ist. Dazu servieren wir hausgemachte Haselnussspätzle und Sanddornjus. Bei gemütlicher Kaminfeuer wird sie bei uns so zum perfekten Candle Light Dinner für Verliebte. Da wir uns viel Zeit für die Zubereitung der Keule nehmen, gibt es sie bei uns nur auf Vorbestellung.



Thanksgiving & Bärenfellparty

Ein Tag nach dem eigentlichen Thanksgiving am vierten Novemberdonnerstag, feiern wir mit euch am 25. November unser CaNS-Thanksgiving. Bei Kerzenschein und herbstlicher Thanksgiving Dekoration servieren wir euch natürlich, ganz klassisch, gefüllten Truthahn - allerdings nicht aus dem Ofen, sondern aus dem Deep Fryer. Das macht den Vogel so richtig knusprig. Als Beilage gibt es all das, was im Spätherbst Saison hat: Süßkartoffeln, Kürbis, Karotten oder Preiselbeeren dürfen da nicht fehlen. Im Anschluss an das Thanksgiving Dinner startet dann gegen 22.00 Uhr die Bärenfellparty. Dafür verwandeln wir das Restaurant in eine gemütliche Höhle und legen überall Felle aus auf denen ihr es euch gemütlich machen könnt. Drinks & DJs all night long!



Mia hoin eich as Schütznzäit nach Preißn!

Und das nicht irgendwohin, sondern ins Café am Neuen See. In unserem extra hergerichteten Oktoberfestzelt laden wir zu Maßbier, Hendl, Brezn und mehr Wiesn-Schmankerln ein. Packt Eure Dirndl und Lederhosn aus und freut euch auf einen unvergesslichen Abend mit schönen Menschen. Denn: Mia san Berliner aber mia ham a Lederhosn dahoam! Für echte Oktoberfeststimmung sorgen vier waschechte Bayern die Bavarian Beat Boys. Am 23.09 heißt es zum ersten Mal "O'zapft is!". Weitere Wiesn-Termine sind der 24.09., 01.10 und 02.10. Reservierungen (dringend empfohlen) [direkt hier](#) oder unter 030 25 449 30.



Alle Mann aufs Eis!

Am 14. November öffnen wir unsere Open-Air-Eisbahn zum Eisstockschießen. Wir haben dieses Jahr 6 Eisbahnen für Euch 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 Eisstockschießen 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!](#)



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

euer
Florian Koch