

Vorspeisen

Rindercarpaccio (A, G, J)

mit Kürbis - Ingwer - Chutney, Rucola und Bergkäse 13,80 €

Marinierter Wildkräutersalat (A, G,)

mit Balsamicovinaigrette
und mit Honig glasiertem Ziegenkäse 12,90 €

Rote-Beete-Hummus-Tartar (H, vegan)

mit Zupfsalat und Walnussdressing 13,40 €

Suppen

Tagessuppe

große Portion 9,90 €

kleine Portion 7,90 €

Kartoffelcremesuppe (A, G)

mit Buttercroutons

große Portion 10,90 €

kleine Portion 8,20 €

Brandenburger Linsensuppe (A, G)

mit geräucherten Mini-Knackern

große Portion 11,20 €

kleine Portion 8,40 €

Hauptgänge

Tagesgericht 22,50 €

Fleisch

Rinderroulade ^(A, G)

mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 27,60 €

Aufpreis Halbpension 4,00 €

kleine Portion 20,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen ^(A, G)

in Wurzelgemüsesud und Kartoffelstrudel 26,80 €

Aufpreis Halbpension 3,00 €

kleine Portion 19,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust ^(A, C, G)

auf Pilzcarbonade mit Tagliatelle 25,80 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse ^(A, C, G, J)

mit Rote Beete und Kartoffelstampf 24,40 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

kleine Portion 19,90 €

Currywurst vom Metzger Borgmann ^(A, G)

mit Kartoffel - Gurkensalat

ganz fein: mit 1 Glas Champagner

oder ganz typisch: mit 1 Flasche Kartoffelbier

von der Klosterbrauerei Neuzelle 19,50 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.

Fisch

Souffliertes Lachsfilet (A, C, D, G, J)

auf Babyspinat und Dijon-Senfsauce

26,80 €

Aufpreis Halbpension 3,00 €

Gebratenes Zanderfilet (A, D, G, J)

*mit Schmorgurken, grober Senfsauce
und Petersilienkartoffeln*

25,40 €

kleine Portion 19,50 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

Matjesfilet (A, D, G)

an Remouladensauce und Bratkartoffeln

19,80 €

Vegetarisch / Vegan

Steinpilzgnocchi mit Kirschtomaten (A, C, G, H)

und Walnusspesto

19,80 €

kleine Portion 15,40 €

Vegane Raviolacci (A)

gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln,

gerösteten Kürbiskernen, Salbei und Rucola

20,90 €

kleine Portion 16,30 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*

Desserts

Crème brûlée von weißer Schokolade ^(A, C, G, H) mit Zwetschgenröster und Nougateis	11,90 €
Mangosorbet ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
Zweierlei von der Schokolade ^(A, C, G) lauwarmes Schokoladentörtchen und Schokoladeneis	11,90 €
Dreierlei Biokäse „Wiese 7“ ^(A, G, J) von der Gläsernen Molkerei Münchehof mit Feigensenf, Früchten und Grissini	14,80 €
Karamell-Nougatbecher ^(A, G, H) 1 Kugel gesalzenes Karamelleis, 1 Kugel Nougateis, mit Mandelsplitter und Kirschkompott und Sahne	Aufpreis Halbpension 3,00 € 14,80 €
Eierlikörbecher – Der Klassiker ^(A, C, F, G) 3 Kugeln Eierliköreiscreme, Sahne und Eierlikör,	Aufpreis Halbpension 3,00 € 14,80 €
„Heiße Liebe“ – Der Klassiker ^(A, G) 1 Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren & Sahne	8,80 €
Prosecco on Ice ^(vegan) mit Mangosorbet	7,80 €
Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur: Eierlikör ^(C, F, G) Vanille ^(G) , Schokolade ^(G) , Nougat ^(G, H) , gesalzenes Karamell ^(G) & Mangosorbet	pro Kugel 3,30 €