

Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette

10,80 €

mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Himbeeren ^(G)

13,80 €

*Carpaccio vom Rindsfilet mit Kürbis-Orangen-Chutney,
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan ^(A,G,J)*

14,90 €

Caesar Salat mit Butterbrotroutons ^(A,G)

10,90 €

kleine Portion 7,80 €

mit Rindsfiletstreifen

Aufpreis 6,50 €

Suppen

Tagessuppe

7,80 €

Steckrüben-Birnensuppe ^(A, G, vegetarisch)

8,10 €

Goulaschsuppe mit Kräutercrostini ^(A)

9,90 €

kleine Portion 7,50 €

Hauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

Fleisch

*Fläminger Hirschrücken unter der Preiselbeer-Schwarzbrotkruste
mit Wirsinggemüse und Süßkartoffelpommes ^(A,G)*

34,80 €

*Filet vom Landschwein an Waldpilzen,
Kartoffelstampf und Bergpfeffersauce ^(A,G)*

21,60 €

*Confierte Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl und Maronen an Orangenjus
mit geschmolzenen Kartoffelklößen ^(A,C,G)*

27,50 €

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken
und Petersilienkartoffeln ^(A, D)*

20,60 €

kleine Portion 16,80 €

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
auf Mandel-Blumenkohl und Dijon-Senfsauce ^(A,D,G,J)*

20,40 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Vegetarische Speisen

Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette

10,80 €

Steckrüben-Birnensuppe ^(A, G)

8,10 €

*Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen
an geschmolzener Salbeibutter
und Bergkäse^(A,C,G)*

17,90 €

Vegan & glutenfrei

Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch

15,80 €

Sorbetduo mit Früchten

7,10 €

Sie haben noch nicht das Passende gefunden?

*Wie wäre es mit einer typischen
regionalen Spezialität,
ob aus Brandenburg oder Berlin?*

*Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel-Gurkensalat ^(A, G)*

*ganz fein: mit 1 Glas Champagner oder
ganz typisch: mit 1 Fl. (0,5l) Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle*

16,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

*Matjes nach Hausfrauenart
mit Petersilienkartoffeln*

16,80 € ^(G, J, glutenfrei)

kleine Portion 13,40 €

*Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapern, Rote Bete und Kartoffelstampf ^(A, G)*

17,90 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

Desserts

Tagesdessert

8,70 €

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Zwetschegenröster und Käsekuchen-Limetten-Eis ^(A, G)*

10,30 €

Gefüllte Topfenknödel auf Kirschkompott im Schokoladen-Tartelette ^(A, G)

10,40 €

*Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur
Mango, Williamsbirne ^(F), Erdbeer-Basilikumeis,
Sauerrahm-Sanddorn ^(G), Joghurt-Holunderreis ^(F, G)
pro Kugel 3,10 €*

*Dreierlei Biokäse „Wiese 7“
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe
mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J)*

14,90 €

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