

Vorspeisen

Marinierter marktfrischer Blattsalat im Brotballon ^(A, G)

11,80 €

mit gebackenem Camembert ^(A, C, G)

16,30 €

*Spinat Savarin mit Flusskrebse
Whiskymayonnaise und Zupfsalat* ^(A, B, C, G)

14,60 €

*Rote Beete - Kichererbsentartar
an Feldsalat mit Walnussvinaigrette mariniert* ^(A, G, H)

13,90 €

Suppen

Tagessuppe

8,60 €

*Brandenburger Kartoffel - Gemüsesuppe
mit Knacker* ^(A, G)

11,00 €

*Blumenkohlcremesuppe
mit getrüffelten Blumenkohlröschen* ^(A, G, vegetarisch)

9,80 €

Hauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

Fleisch

*Rindsfiletmedaillon mit Pfefferjus,
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^(A, G)*

36,00 €

*Geschmorte Lammschulter
mit Zuckerschoten - Tomatenragout und Polenta ^(A, G)*

29,80 €

*Szegediner Gulasch
mit Brandenburger Drillingen ^(A, C, G)*

23,00 €

*Grünkohl mit Knacker, Senf
und Petersilienkartoffeln ^(A, J)*

18,80 €

*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*

17,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
mit Babyspinat und Sepia-Tagliatelle ^(A, C, D, G)

23,40 €

kleine Portion 18,10 €

Gebratene Forelle mit Zitronenbutter
dazu Kartoffelpfanne „Finkenwerder Art“ ^(A, D, G)

24,80 €

Matjes nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln ^(D, G, J) -glutenfrei

16,80 €

kleine Portion 13,40 €

Vegane & Vegetarische Speisen

Steinpilztortellacci mit Bergkäse
und Vogerlsalat ^(A, C, G, vegetarisch)

17,90 €

Gefüllter Portobello-Pilz mit mediterranem Gemüse
an Rucolapesto ^(vegan)

17,50 €

Grillgemüselasagne mit gebackenen Strauchtomaten ^(A, vegan)

18,90 €

Himbeer- und Zitronensorbet mit Früchten ^(vegan)

7,10 €

Beilagetausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Desserts

*Dreierlei von der Schokolade
an karamellisierten Miniorangen ^(A, G)*
11,80 €

*Kaffeemousse im Baumkuchenmantel
mit Pflaumenkompott ^(A, G)*
10,60 €

*Dreierlei Biokäse „Wiese 7“
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe
mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J)*
16,00 €

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