

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit Spargel - Zitrusfruchtsalat, Bergkäse und Balsamicovinaigrette ^(A, G)</i>	15,10 €
<i>Wildkräutersalat</i> <i>mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse</i> <i>an Himbeervinaigrette ^(G)</i>	14,10 €
<i>Rote Beete Tartar</i> <i>mit Hummus und Wasabicreme</i> <i>an mariniertem Blattsalat ^(G)</i>	14,40 €

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	9,90 €
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i> <i>mit Kräutercrostini ^(A)</i>	14,10 €
<i>kleine Portion</i>	9,10 €
<i>Spargelcremesuppe</i> <i>mit gefüllten Wan - Tan ^(A, G, vegetarisch)</i>	13,10 €
<i>kleine Portion</i>	8,90 €

Hauptgänge

Tagesgericht 21,50 €

Fleisch

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Gemüsecoulis und Williamskartoffeln ^(A, G) 36,00 €

Rindergulasch in Rotweinjus
an Kartoffel - Gemüsestrudel ^(A, C, G) 22,90 €

Beelitzer Stangenspargel (200g)
mit Schnitzel vom Landschwein und neuen Kartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter ^(A, G) 29,80 €

Beelitzer Stangenspargel (200g)
mit Hinterschinken und neuen Kartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter ^(A, G) 26,80 €

Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce, Rote Beete und Kartoffelstampf ^(A, C, G) 22,30 €
kleine Portion 17,50 €

Poulardenbrust „Supreme“
mit Tagliatelle auf Spargelcarbonara ^(A, C, G) 25,10 €

Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel - Gurkensalat ^(A, G)
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Flasche Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle 19,50 €

Hausgemachte Schweinefleischsülze
mit Remouladensauce,
Brandenburger Speck - Zwiebel - Kartoffeln
und Salatbouquet ^(A, G) 18,60 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Fisch

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Mandel-Blumenkohl und Dijon-Senfsauce ^(A, D, G)	25,60 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet auf Linsen - Kartoffelgemüse an Rieslingschaum ^(A, D, G)	25,90 €
kleine Portion	19,50 €
Saltimbocca vom Zanderfilet mit Beelitzer Stangenspargel (200g) und neuen Kartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter ^(A, C, D, G)	29,60 €

Vegan

Spinat - Lauch - Maultaschen mit Walnusspesto ^(A)	19,80 €
Quinoa - Gemüsepfanne mit Humusdip und Wildkräutersalat	20,80 €
Beelitzer Stangenspargel (200g) mit neuen Kartoffeln wahlweise mit Bärlauchpesto oder vegetarischer Sauce Hollandaise	21,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Desserts

Heiße Liebe auf der Insel

mit lauwarmer Himbeersauce und Vanille - Parfait ^(A, C, G) 11,80 €

Gefüllte Tarte mit Zitronencreme

dazu Erdbeersalat und Nougateiscreme ^(A, G) 11,90 €

Tonkabohnen-Creme brûlée

mit Waldbeerragoût und Joghurteis ^(A, G) 11,50 €

Himbeer- und Zitronensorbet

mit Früchten ^(vegan) 7,80 €

Dreierlei Biokäse „Wiese 7“

von der Gläsernen Molkerei Münchehofe
mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J) 16,10 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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