

## Vorspeisen

*Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette*

10,80 €

*mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig*

15,50 €

*Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola,  
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan <sup>(A, G)</sup>*

15,80 €

*Caesar Salat mit Butterbrotcroutons <sup>(A, G)</sup>*

11,50 €

*kleine Portion 7,80 €*

*mit Rindsfiletstreifen*

*Aufpreis 6,50 €*

## Suppen

*Tagessuppe*

7,80 €

*Ramati-Tomaten-Suppe mit Topfennocken <sup>(A, G)</sup>*

9,80 €

*Gulaschsuppe mit Kräutercrostini <sup>(A)</sup>*

11,00 €

*kleine Portion 7,90 €*

## Hauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

## Fleisch

*Filet vom heimischen Rind mit grünem Spargel  
und Kartoffelgratin <sup>(A, G)</sup>*

37,00 €

*Filet vom Landschwein an Waldpilzen,  
Kartoffelstampf und Bergpfeffer-Sauce <sup>(A, G)</sup>*

23,00 €

*Gebackene Maishähnchenbrust  
auf Bandnudel-Pfifferlings-Carbonara <sup>(A, C, G)</sup>*

22,90 €

*Handgemachte Königsberger Klopse  
mit Kapernsoße, Rote Bete und Kartoffelstampf <sup>(A, G)</sup>*

19,20 €

*Currywurst vom Metzger Borgmann  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(A, G)</sup>  
ganz fein: mit 1 Glas Champagner oder  
ganz typisch: mit 1 Fl. (0,5l) Kartoffelbier  
von der Klosterbrauerei Neuzelle*

16,80 €

*Gebratene Geflügelleber an Kirsch-Pfeffer-Jus  
mit Kartoffelstampf*

18,80 €

*Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50*

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

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchstampf  
mit Dijon-Senf-Soße <sup>(A, D, G, J)</sup>

22,90 €

kleine Portion 18,00 €

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Mandelblumenkohl <sup>(A, D, G, H)</sup>

23,20 €

Matjes nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln <sup>(G, J)</sup> -glutenfrei

16,80 €

kleine Portion 13,40 €

## Vegane & Vegetarische Speisen

Kräutertortellacci gefüllt mit Pfifferlingen  
an geschmolzener Salzeibutter und Bergkäse <sup>(A, C, G, vegetarisch)</sup>

17,90 €

Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch <sup>(vegan)</sup>

15,80 €

Sorbetduo mit Früchten <sup>(vegan)</sup>

7,10 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

## Desserts

*Tagesdessert*

8,70 €

*Heiße Liebe „auf der Insel“  
mit lauwarmen Himbeeren <sup>(A,G)</sup>*

11,80 €

*Crème-brûlée-Schnitte mit Sauerkirschgelee  
und Nougateiscreme <sup>(A, G)</sup>*

10,40 €

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

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

16,00 €

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