

Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette

10,80 €

mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig

15,50 €

*Carpaccio vom Rindsfilet mit Kürbischutney, Rucola,
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan ^(A, G)*

16,80 €

*Lauwarme Gemüsequiche
mit Kräuterdip und Zupfsalat ^(A, G)*

12,80 €

Suppen

Tagessuppe

7,80 €

*Kürbissamtsuppe mit Ingwer, Creme fraîche
und gerösteten Kürbiskernen ^(A, G)*

9,80 €

Gulaschsuppe mit Kräutercrostiní ^(A)

11,00 €

kleine Portion 7,90 €

Hauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

Fleisch

*Hirschrücken mit Teltower Rübchen
und Quinoa-Kürbiskern-Risotto ^(A, G)*

37,00 €

*Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse
und Kartoffelgratin ^(A, G)*

23,00 €

*Gebackene Maishähnchenbrust
auf Bandnudeln mit Waldpilz-Carbonara ^(A, C, G)*

22,90 €

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

19,20 €

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

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*

16,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Fisch

Gebrautes Forellenfilet
auf Schmorgurken und Zitronen-Thymian-Kartoffeln ^(A, D, G)
24,80 €
kleine Portion 18,90 €

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
auf Mandelblumenkohl ^(A, D, G, H)
23,20 €

Matjes nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln ^(D, G, J) -glutenfrei
16,80 €
kleine Portion 13,40 €

Vegane & Vegetarische Speisen

Kürbistortellacci an geschmolzener Salbeibutter
und Bergkäse ^(A, C, G, vegetarisch)
17,90 €

Gefüllte Portobello-Pilze mit mediterranem Gemüse
an Rucolapesto ^(vegan)
17,50 €

Himbeer- und Zitronensorbet mit Früchten ^(vegan)
7,10 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Desserts

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
an Zwetschgenkompott und Vanilleeis ^(A, G)*
10,40 €

*Zweierlei vom Cheesecake
mit Kirschkompott ^(A, G)*
10,40 €

*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.*