

Vorspeisen

Rindercarpaccio ^(A, G, J) mit Kürbis - Ingwer - Chutney, Rucola und Bergkäse	13,80 €
Marinierter Wildkräutersalat ^(A, G) mit Balsamicovinaigrette und mit Honig glasiertem Ziegenkäse	12,90 €
Rote-Beete-Hummus-Tartar ^(H, vegan) mit Zupfsalat und Walnussdressing	13,40 €

Suppen

Tagessuppe	große Portion	9,90 €
	kleine Portion	7,90 €
Brandenburger Kartoffelsuppe ^(A, G) mit Mini-Knacker	große Portion	13,10 €
	kleine Portion	9,80 €
Blumenkohl - Mandel - Suppe ^(A, G, H) mit Buttercroutons	große Portion	10,90 €
	kleine Portion	8,10 €

Hauptgänge

Tagesgericht 22,50 €

Fleisch

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon (180g) ^(A, C, G)
mit Rotweinschalotten und Whiskeymayonnaise
dazu Süßkartoffelpommes 38,50 €

Aufpreis Halbpension 14,00 €

Rinderroulade ^(A, G)
mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 27,60 €
Aufpreis Halbpension 4,00 €
kleine Portion 20,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen ^(A, G)
in Wurzelgemüsesud und Kartoffelstrudel 26,80 €
Aufpreis Halbpension 3,00 €
kleine Portion 19,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust ^(A, C, G)
auf Pilzcarbonade mit Tagliatelle 25,80 €
Aufpreis Halbpension 2,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse ^(A, C, G, J)
mit Rote Beete und Kartoffelstampf 24,40 €
Aufpreis Halbpension 2,00 €
kleine Portion 19,90 €

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

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Fisch

Pochiertes Saiblingsfilet im Wurzelgemüsesud (A, C, D, G, H)

auf Rote - Beete - Gnocchi

gefüllt mit Mascarpone und Walnusskernen 27,30 €

Aufpreis Halbpension 4,00 €

Gebratenes Zanderfilet (A, D, G, J)

mit Schmorgurken, grober Senfsauce

und Petersilienkartoffeln

25,40 €

kleine Portion 19,50 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

Matjesfilet (A, C, D, G, I, J)

an Remouladensauce und Bratkartoffeln

19,80 €

Vegetarisch / Vegan

Steinpilzgnocchi mit Kirschtomaten (A, C, G, H)

und Walnusspesto

19,80 €

kleine Portion 15,40 €

Vegane Ravioli (A)

gefüllt mit Kartoffeln und schwarzen Oliven,

getrockneten Tomaten und Wildkräutersalat

20,90 €

kleine Portion 16,30 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Desserts

Crème brûlée von weißer Schokolade ^(A, C, G, H) mit Zwetschgenröster und Nougateis	11,90 €
Mangosorbet ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
Zweierlei von der Schokolade ^(A, C, G) lauwarmes Schokoladentörtchen und Schokoladeneis	11,90 €
Dreierlei Biokäse „Wiese 7“ ^(A, G, J) von der Gläsernen Molkerei Münchehofe mit Feigensenf, Früchten und Grissini	14,80 €
	Aufpreis Halbpension 3,00 €
Karamell-Nougatbecher ^(A, G, H) 1 Kugel gesalzenes Karamelleis, 1 Kugel Nougateis, mit Mandelsplitter und Kirschkompott und Sahne	14,80 €
	Aufpreis Halbpension 3,00 €
Eierlikörbecher - Der Klassiker ^(A, C, F, G) 3 Kugeln Eierliköreiscreme, Sahne und Eierlikör,	14,80 €
	Aufpreis Halbpension 3,00 €
„Heiße Liebe“ - Der Klassiker ^(A, G) 1 Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren & Sahne	8,80 €
Prosecco on Ice ^(vegan) mit Mangosorbet	7,80 €
Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur: Eierlikör ^(C, F, G) Vanille ^(G) , Schokolade ^(G) , Nougat ^(G, H) , gesalzenes Karamell ^(G) & Mangosorbet	pro Kugel 3,30 €

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