

Vorspeisen

Gebratene Geflügelleber ^{A,M,}

auf dem Ruccola-Tomaten-Nest, mariniert mit Himbeer-Vinaigrette
abgeschmeckt mit Balsamico und Pfeffer aus der Mühle 8,50 Euro

Tomaten-Knoblauch-Brot ^{A,C,H,I,T,}

geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatensalat 6,50 Euro

Gemischter Salat des Hauses ^{A,C,T,}

mit ofenfrischem Baguette	klein	5,50 Euro
	groß	8,50 Euro

Salate wahlweise mit:

- | | | |
|---|-------|------------|
| ○ eingelegtem Balkan-Käse ^{A,C,T,G,} | klein | 6,50 Euro |
| | groß | 10,90 Euro |
| ○ Hähnchen-Bruststreifen ^{A,C,T,} | klein | 7,50 Euro |
| | groß | 12,50 Euro |

Balsamico oder French Dressing

Suppen

Spargelsuppe 5,50 Euro

Hausgemachte Soljanka ^{A,G,O,T}

mit geröstetem Toastbrot 5,50 Euro

Tomatencremésüppchen ^{G,L,T,}

an Rahm mit frischem Basilikum verfeinert 4,20 Euro



Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Würzfleisch^{A,G,L,}
mit geröstetem Toastbrot 6,50 Euro

Gebackene Ofenkartoffel^{A,G,T}
mit Gemüse gefüllt und mit Hirtenkäse überbacken
dazu Sauerrahm und Brot 9,50 Euro

Vegetarisch

Spaghetti-Pesto^{A,C,G,L,T}
geschwängt in Tomaten - Ruccola Pesto mit Hirtenkäse 9,90 Euro

Gnocchi-Gemüse-Pfanne^{A,C,G,L,T}
Sautiertes Gemüse
abgeschmeckt in einer Knoblauch-Kräuter-Cremé 13,90 Euro



Fleischgerichte

Gebratene Geflügelleber ^{A,G,L,T,} in einer leichten Balsamico-Jus, mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	12,50 Euro
Gefüllte Hähnchenbrust ^{A,G,T,} mit eingelegtem Hirtenkäse auf mediterranem Gemüse, Kartoffelspalten und hausgemachter Sour Cremé	16,50 Euro
Steak au four ^{A,G,L,} 2 Schweinesteaks mit Würzfleisch überbacken, Pommes und kleiner Salatbeilage	15,50 Euro
Hamburger Schnitzel ^{A,C,I,} mit Bratkartoffeln und grünem Salat	13,50 Euro
Kross gebratenes Schweineschnitzel ½ Pfund Beelitzer Spargel und neuen Kartoffeln	16,90 Euro
½ Pfund Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln	10,90 Euro

Empfehlung unseres Hauses

knackiger Salat der Saison
wahlweise mit...

- Gebratenes Entrecôte ^{A,C,L,T} 19,50 Euro
- Hähnchenbrust ^{A,C,L,T} 15,50 Euro
- Schweineschnitzel ^{A,C,L,} 13,50 Euro
- Steak au four 14,50 Euro
- Schweinerückensteak ^{A,C,L,T} 14,90 Euro
- Hechtfilet ^{A,C,L,T} 14,50 Euro
- Forelle ^{A,C,L,T} 15,50 Euro
- Gebratener Tofu ^{A,C,L,T,F} 11,50 Euro

Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette und hausgemachte Kräuterbutter.

Argentinisches Entrecôte

Das Entrecôte, Französisch entre „zwischen“, cote „Rippe“ ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds, ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung.

Auf Wunsch gebraten in Englisch, Medium oder Well done.

200g	19,50 Euro I,T,G,
400g	29,50 Euro I,T,G,
600g	39,50 Euro I,T,G,

**Wahlweise servieren wir Ihnen dazu
Pommes frites, Wedges oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cremé.**



Fischgerichte

Gebratenes Hechtfilet A,C,D,J,

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel
dazu grüner Salat 15,50 Euro

Matjesfilet D,C,I,J,M,

an hausgemachter Remouladensauce, Gurkensalat
sowie Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 13,50 Euro

Gebratener Flußhecht

1/2 Pfund Beelitzer Spargel und neuen Kartoffeln 19,50 Euro

Frisch gebratene Forelle vom heimischen Fischer D,A,G,

an hausgemachtem Gurkensalat und Butterkartoffeln 16,50 Euro

Die frische Forelle aus den Binnengewässern Brandenburgs beziehen wir von der 130-jährigen Uckermark-Fisch GmbH.



Eisvariation

Eiswhiskey ^{G,J,}

eine Kugel Vanilleeis mit 2cl Whiskey 4,90 Euro

Eispresso ^{S,J,G,}

eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso 5,90 Euro

Gemischtes Eis ^{A,G}

drei Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit oder ohne Sahne 3,50 Euro

Gemischter Eisbecher mit Obst ^{A,G}

drei Kugeln Eis nach Wahl mit frischem Obst und Sahne 4,90 Euro

Schweizer Schokoladenbecher ^{A,H,G,}

zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
garniert mit Sahne und Schokoladensauce 4,90 Euro

Schwedeneisbecher ^{E,G}

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Apfelmus,
Sahne und einem Schuss Eierlikör 4,80 Euro

Eisschokolade / Eiskaffee ^{A,H,G,S,}

Schokoladengenränk oder Kaffee
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 3,20 Euro

Eisclown ^{G,K,}

eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Schokolinsen
und Waffelhut 1,50 Euro



Frisch gebackener Kuchen

Mandarinen-Quark –Sahne-Torte ^{A,C,G,I}	4,20 Euro
Schoko Birnen Kuchen ^{A,C,I}	3,90 Euro
Kirsch-Streusel ^{A,C,I}	3,90 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{A,G}	4,90 Euro
Lauwarmer-Schokokuchen ^{A,C,E,G,J} mit Vanille-Eis und Schlagsahne	5,20 Euro
Kaffeegedeck ^{A,C,E,G,J} Stück Kuchen und Pott Kaffee	7,50 Euro



Inhaltsstoffe & Allergene

A	Glutenhaltiges
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte
I	Antioxidationsmittel
J	Konservierungsstoffe
K	Farbstoffe
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid
P	Lupinen
Q	Geschmacksverstärker
R	Weichtiere
S	Koffein
T	Knoblauch



Kinderkarte

Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker^{G, I}

3,50 Euro

Chicken-Nuggets mit Pommes ^A	5,50 Euro
Vegetarische Gemüsefrikadelle ^{C, G, L} mit Kartoffelpüree und Kräutersauce	4,50 Euro
Biene Maja ^{A, G} 4 Mini Pizzen , 2 mit Salami und 2 mit Kochschinken	4,00 Euro
Pinocchio ^I 3 kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus	3,50 Euro
Bob der Baumeister ^A kleines Schweineschnitzel mit Pommes	5,50 Euro
Käpt´n Blaubär ^{A, G} 3 Fischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree	4,00 Euro
Spongebob Schwammkopf ^{C, L} Nudeln mit Bolognese-Sauce	4,00 Euro



Liebe Gäste,

erleben Sie einen kulinarischen Hochgenuss! Wir verwöhnen Sie mit regionalen Köstlichkeiten und

wohlschmeckenden Getränken. Überzeugen Sie sich von unserer Kreativität in der Zubereitung und dem herzlich kompetenten Service. Bei uns werden die Speisen frisch zubereitet, sogar die Kartoffeln werden von uns per Hand geschält.

