

Spargelkarte

Spargelcremesüppchen

7,90 / 9,90

**Beelitzer Spargel (250g) mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter oder hausgemachter Hollandaise**

19,90

mit Kalbsschnitzel

zzgl. 9,90

mit Dorschfilet

zzgl. 8,90

mit Rosmarinschinken

zzgl. 6,90

Aus der Kombüse

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing	9,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	14,90
Drei gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl	14,90
Gratinierter Hirtenkäse mit Kürbischutney	11,90

Suppen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,90/9,90
Mecklenburger Fischtopf	7,90/9,90

Vegetarisch

Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing	16,90
Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und Blattsalat	17,90
Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	16,90
Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Pilzen auf Blattspinat	18,90

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.

Aus der Kombüse

See und Meer

Matjesfilet Nordische Art mit Gurken-Apfeltunke und Bratkartoffeln	19,90
Gebratenes Dorschfilet mit körniger Senfsauce, Birnen-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	22,90
Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant und hausgemachtem Apfeldressing und gebratenen Garnelen	25,90
Gebratenes Lachsfilet mit Babyspinat, Cherrytomaten und Kräuterbandnudeln	25,90
Linguine Aglio e Olio mit gebratenen Garnelen	23,90
Gebratenes Zanderfilet auf einem Rote Beete-Risotto und Weissweinschaum	25,90

Wald und Wiese

Wildschweingulasch mit Pilzen und Kartoffelklößen	24,90
Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerjus, sautierten Pilzen und Süßkartoffelpüree	26,90
Gebratene Geflügelleber abgeschmeckt mit Majoran und geschmorten Zwiebeln , karamellierter Apfelsauce und Kartoffelstampf	18,90
Gebratenes Rinderrückensteak mit Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm und grünen Bohnen	29,90
Kalbsschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Feldsalat und Kürbiskernöl	24,90
Geschmortes Kalbsbäckchen mit grünen Bohnen und Süßkartoffelpüree	26,90
Gebratene Maishähnchenbrust mit Speck-Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree	22,90
Großer Blattsalat mit Wildkräutern, gerösteten Nüssen, Weintrauben, Parmesankrokant, hausgemachtem Apfeldressing und Hähnchenbruststreifen	22,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit kleinem Blattsalat	17,90

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.

Aus der Kombüse

Fondue chinoise- in den Fond getaucht

Es ist das geselligste aller Essen: Man versammelt zwei, höchstens sechs nette Leute an einem Tisch und speist gemeinsam aus einem Topf und widmet sich ganz entspannt der Unterhaltung.

Wir servieren Ihnen: Rind, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Lachs und Garnelen, Rinderbrühe, Knoblauchbaguette, Schnellgurken, süß-sauer-ingelegte Zucchini, eingelegte Champignons,

Kräuter- und Tomatenbutter, süsse Chili-Sauce, Barbeque-Sauce, Curry-Mangosauce, Teriyaki-Sauce, Aioli

Nur bei vorheriger Reservierung möglich!!!!

Preis pro Person 29,90

Dessert

Lauwarme Schokoladentarte mit Vanilleeis	7,90
Crème Brûlée von der Vanille mit Zimtpflaumen	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,90
Kleiner Cheesecake mit Fruchtsauce	5,90
Zitronensorbet mit Prosecco	5,90
Vanilleeis mit Kürbiskernöl	4,90
Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis	je Kugel 1,80

Wünschen Sie einen Beilagenwechsel, berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Über alle Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Nachfrage sehr gern.