

Salat

Gartensalat

*mit Ziegenkäse im Speckmantel,
Apfel und Walnüsse*

6,20 €

Hausgemachte Suppe

Maronencremesuppe

mit Sahnahaube

5,50 €

Brandenburgische Soljanka

mit Saurer Sahne

3,70 €

Kleine Mahlzeit

Flammkuchen

Klassisch mit Speck und Zwiebeln

6,50 €

Ragout Fin

mit Käse überbacken, Zitrone, Baguette und Worcester Soße

4,50 €

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet

mit Schmorgurken und Dillkartoffelstampf

12,90 €

Forelle

mit cremiges Tomaten-Lauch-Gemüse

und Kartoffelecken

11,90 €

Hauptgerichte

*Brandenburgischer Wildschweinbraten
mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Klöße
17,70 €*

*Schweinemedallions
mit sautierten Rosenkohl, dazu Rosmarinkartoffeln
12,80 €*

*Schnitzel
mit Kroketten und Rahmchampignons
10,80 €*

*Französisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Speckbohnen
dazu Bratkartoffeln
22,40 €*

Hähnchengeschnetzeltes
mit Zucchini-Käsesauce
dazu Nudeln
13,10 €

Putenleber
gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln, an Kartoffelstampf
11,40€

Vegetarisch

Spaghetti al Pesto
mit Basilikumpesto und Pinienkerne
10,20 €

Gemüse-Spätzle-Pfanne
mit Sauerrahm
8,50 €

Abendkarte

Bauernfrühstück

mit Schinken und Gewürzgurke

7,90 €

Gemischte Platte

Aufschnitt von Wurst und Käse

8,50 €

Speck-Omlette

6,20 €



Für unsere kleinen Gäste

Winnie Poo

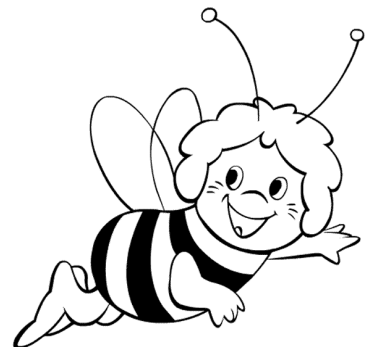
*Zwei Eierkuchen mit Apfelmus,
Zucker und Zimt
4,50 €*

Duck Tales

*Chicken-Nuggets mit Pommes,
Ketchup und Majo
5,30 €*

Biene Maya

*Schnitzel mit Pommes
und Ketchup
5,80 €*



Sehr geehrte Gäste,

*ab dem 13. Dezember 2014 ist die Allergenkennzeichnung
auch in Deutschland verpflichtend.*

*Möchten Sie Informationen
zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen
und Getränken, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

*Wir halten für Sie eine separate Karte mit allen
kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen bereit.*

*Sprechen Sie uns einfach an.
Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt
in unserem Haus.*

Guten Appetit