



Vorspeisen

Pikantes Würzfleisch mit Käse ₁ überbacken, dazu Toast	3,50 €
Gebackene Champignonköpfe mit Knoblauch- Sauerrahm-Dip, Salatgarnitur und Toast	4,80 €

Suppen

Tomatenkremsuppe mit Reiseinlage	3,50 €
„Minestrone Milanese“ Klare italienische Gemüsesuppe ₃ mit frisch geriebenem Parmesan ₁	3,90 €
Wildkremsuppe mit Preiselbeersahne	3,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Salate

Kleiner gemischter Salat 3,50 €

Griechischer Salat

Salate der Saison mit Schafskäse,
Zwiebeln, Oliven₇, Peperoni, dazu Toast 7,70 €

Salat „Nizza“

Salate der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln,
Ei, Oliven₇, dazu Toast 7,70 €

Leichte Gerichte

Blumenkohl mit Schinken_{2,3} und Käse₁
überbacken, sc.hollandaise_{1,4}
und gebackenen Kartoffelecken 7,80 €

Spaghetti „Bolognese“ 7,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

4 - mit Geschmacksverstärker

7 - geschwärzt



Kulinarische Weltreise

ASIEN:



Original Thai- Curry mit

Basmatireis und kleinem Salat 13,50 €

(Hähnchenstreifen in einer scharfen gelben Thai-Curry Soße mit Kokosmilch und Gemüse)

AMERIKA:



Brasilianische Feuersteaks (vom Schwein)

mit Mango-Mais-Salsa

und gebackenen Kartoffeln 12,90 €

OZEANIEN:



Südsee-Ananas-Huhn

von den Fiji-Inseln

mit Kokosnuss-Reis 12,50 €

AFRIKA:



Libysche Fischpfanne mit

Gemüse-Couscous

13,50 €

(Gebratene Streifen von Fischfilets mit Karotten und Frühlingszwiebeln in einer Sahne-Blauschimmelkäse-Soße)



Vom Schwein

„Märkischer Teller“

Kammsteak mit gebratenen Zwiebeln,
verschiedenen Gemüsen und Bratkartoffeln 10,20 €

Schweinesteak mit Rahmchampignons
und Kroketteen 9,80 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Ei
und Bratkartoffeln 8,50 €

Schweinesteak „au four“ mit Würzfleisch
und Käse₁ überbacken, dazu Kroketteen 10,50 €

„Sennerfilet“

Medaillons mit Camembert überbacken,
Rahmsoße, Blumenkohl und Kroketteen 12,90 €

„Filettöpfchen“

Medaillons vom Schweinefilet auf gebratenen
Speckchampignons_{2,3} und Bratkartoffeln 12,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Geflügel und Rind

Natur gebratene Hähnchenbrust
auf einer Paprikarahmsoße mit Brokkoli
und gebackenen Kartoffeln 12,50 €

Gegrilltes argentinisches Steak (ca.200 g) mit
Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites
oder Backkartoffeln 12,80 €

„Steak Cordoba“
Argentinisches Rindersteak mit gebratenen
Zwiebeln und Paprika, dazu Kroketten 12,80 €

„Pfeffersteak“
Rinderfiletsteak auf grobem Pfeffer gebraten
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16,80 €

>>Regio-Tipp>>

Aus Freilandtierhaltung des Dannenberger BIO-Bauern nach
den strengen **demeter**-Richtlinien:

Dannenberger BIO-Rumpsteak (ca.200g) mit
Mairübchen-Möhren-Gemüse, Bratkartoffeln 21,50 €



Wild und Fisch

> Unser Wild stammt ausschließlich von heimischen Jägern <

> Das Angebot hängt daher von der Jagdsaison ab <

„Märkischer Wildtopf“

Wildschweinragout in Preiselbeersahnesoße,
dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 12,20 €

Hirschbraten mit Apfelrotkohl und
Knödelscheiben nach Böhmischer Art 13,50 €

Rahmgulasch vom Rotwild mit Waldpilzen,
Semmelknödelplätzchen und Rotkohl 13,80 €

Wildhackbraten vom Rot- und Schwarzwild
mit Speck-Rahmwirsing^{2,3} und Salzkartoffeln 10,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit
Meerrettichsoße^{3,6} und gebackenen Kartoffeln 13,80 €

Gedünstetes Lachsfilet auf Hummersoße
mit Blattspinat und Salzkartoffeln 13,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Hausmannskost

Bauernfrühstück mit Gewürzgurken ₆	5,90 €
Kasslerbraten ₂ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,30 €
„Falscher Hase“ Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	6,80 €
Leber „Berliner Art“ Gebratene Schweineleber mit Zwiebelringen, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	7,30 €
Geschmorte Kohlroulade mit Salzkartoffeln	6,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Etwas Süßes

Eierkuchen mit heißen Beeren, Vanilleeis, Sahne	5,50 €
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	6,40 €
Gefüllte Quarkpalatschinken mit Sahne und Erdbeersöße	4,20 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	3,20 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	3,20 €

Frisch gebackene Waffeln:

- mit Vanilleeis und Sahne 3,80 €
- mit heißen Himbeeren, Vanilleeis, Sahne 4,80 €
- der Saison (s. Zusatzkarten)

Hausgebackener Kuchen:

- Hefekuchen mit Kirschen und Streuseln 2,20 €
- Gedeckter Apfelkuchen (Äpfel aus eigener Ernte) 2,40 €
- Spanischer Mandelkuchen 2,20 €
- Mohnkuchen mit Streuseln 2,40 €