



Vorspeisen

Pikantes Würzfleisch mit Käse ¹ überbacken, dazu Toast	6,50 €
Gebackene Champignonköpfe mit Knoblauch- Sauerrahm-Dip, Salatgarnitur und Toast	8,80 €

Suppen

Tomatenkremesuppe mit Reiseinlage	5,90 €
Märkische Wildkremesuppe vom regionalen Wild mit Preiselbeersahne	6,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Salate

Kleiner gemischter Salat 6,90 €

Großer gemischter Salat mit Schafskäse,
Zwiebeln, Oliven₇, Peperoni, dazu Toast 11,80 €

Großer gemischter Salat mit Thunfisch,
Zwiebeln, Oliven₇, dazu Toast 11,80 €

Leichtes Gericht

Blumenkohl mit Schinken_{2,3} und Käse₁
überbacken, sc.hollandaise_{1,4}
und gebackenen Kartoffelecken 13,50 €

» Dieses Gericht bieten wir auch ohne Schinken an (12,70 €) «

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

4 - mit Geschmacksverstärker

7 - geschwänzt



Kulinarische Weltreise

ASIEN:



Thai-Curry mit Basmatireis 19,50 €

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

» Dieses Gericht bieten wir auch ohne Fleisch als Gemüse-Thai-Curry an (18,50 €) «

AMERIKA:



Brasilianische Feuersteaks (vom Schwein)

mit Mango-Mais-Salsa

und gebackenen Kartoffeln 19,80 €

OZEANIEN: Südsee-Ananas-Huhn



von den Fiji-Inseln

mit Kokosnuss-Reis 17,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	15,90 €
Schweinesteak „au four“ mit Würzfleisch und Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	17,80 €
„Sennerfilet“ Medaillons mit Camembert überbacken, Rahmsoße, Blumenkohl und Kroketten	18,90 €
„Filettöpfchen“ Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Speckchampignons ^{2,3} auf Bratkartoffeln	18,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Vom Rind und Fisch

Gegrilltes argentinisches Steak (ca.200 g)
von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter,
kleinem Salat und Pommes Frites oder
Folienkartoffel 20,90 €

„Pfeffersteak“
Rinderfiletsteak mit grobem Pfeffer,
dazu grüne Bohnen im Speckmantel
und Bratkartoffeln 26,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Meerrettichsoße^{3,6,}
Porreegemüse mit brauner Butter,
dazu gebackene Kartoffeln 20,50 €



Vom Wild

> Unser Wild stammt ausschließlich von heimischen Jägern <

> Das Angebot hängt daher u.a. von der Jagdsaison ab <

„Märkischer Wildtopf“

Wildschweinragout in Preiselbeersahnesoße,
dazu Rosenkohl mit brauner Butter
und Salzkartoffeln

18,50 €

Hirschbraten mit Apfelrotkohl und
Knödelscheiben nach Böhmischer Art

20,50 €

Rahmgulasch vom Rotwild mit Waldpilzen,
Semmelknödelplätzchen und Rotkohl

19,50 €

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

16,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Hausmannskost

Bauernfrühstück mit Gewürzgurken₆ 11,90 €

„Falscher Hase“

Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln 13,80 €

Gebratene Leber mit Zwiebelringen,

Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 14,50 €

(In Streifen geschnittene Stücke der Schweineleber)

Geschmorte Kohlroulade

mit Salzkartoffeln 13,80 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Etwas Süßes

Eierkuchen mit heißen Beeren, Vanilleeis, Sahne	8,50 €
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus (auch ohne Rosinen erhältlich - teilen Sie es uns bitte vorher mit)	9,20 €
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Schlagsahne (Kleiner Schokoladenkuchen mit warmer Schokoladensoße gefüllt)	7,90 €

Frisch gebackene Waffeln:

- mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €
- mit heißen Himbeeren, Vanilleeis, Sahne 7,90 €
- der Saison (s. Zusatzkarten)

Hausgebackener Kuchen:

- Hefekuchen mit Kirschen und Streuseln 3,80 €
- Spanischer Mandelkuchen 3,80 €
- Mohnkuchen mit Streuseln 3,80 €