



Vorspeisen

Pikantes Würzfleisch mit Käse ₁ überbacken, dazu Toast	5,90 €
Gebackene Champignonköpfe mit Knoblauch- Sauerrahm-Dip, Salatgarnitur und Toast	8,20 €

Suppen

Tomatenkremsuppe mit Reiseinlage	5,90 €
„Minestrone Milanese“ Klare italienische Gemüsesuppe ₃ mit frisch geriebenem Parmesan ₁	6,50 €
Märkische Wildkremsuppe vom regionalen Wild mit Preiselbeersahne	6,90 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Salate

Kleiner gemischter Salat 5,90 €

Großer gemischter Salat mit Schafskäse,
Zwiebeln, Oliven₇, Peperoni, dazu Toast 10,80 €

Großer gemischter Salat mit Thunfisch,
Zwiebeln, Oliven₇, dazu Toast 10,80 €

Leichte Gerichte

Blumenkohl mit Schinken_{2,3} und Käse₁
überbacken, sc.hollandaise_{1,4}
und gebackenen Kartoffelecken 11,80 €

Spaghetti „Bolognese“ 11,80 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

4 - mit Geschmacksverstärker

7 - geschwärzt



Kulinarische Weltreise

ASIEN:



Thai-Curry mit Basmatireis 17,50 €

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

» Dieses Gericht bieten wir auch ohne Fleisch als Gemüse-Thai-Curry an (16,50 €) «

AMERIKA:



Brasilianische Feuersteaks (vom Schwein)

mit Mango-Mais-Salsa

und gebackenen Kartoffeln 16,80 €

OZEANIEN: Südsee-Ananas-Huhn



von den Fiji-Inseln

mit Kokosnuss-Reis 15,90 €

AFRIKA:



Libysche Fischpfanne mit

Gemüse-Couscous 17,90 €

(Gebratenes Fischfilet mit Karotten und Frühlingszwiebeln in einer Sahne-Blauschimmelkäse-Soße)



Vom Schwein

„Märkischer Teller“

Kammsteaks mit gebratenen Zwiebeln,
verschiedenem Gemüse und Bratkartoffeln 15,80 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Ei
und Bratkartoffeln 13,90 €

Schweinesteak „au four“ mit Würzfleisch
und Käse₁ überbacken, dazu Kroketten 15,80 €

„Sennerfilet“

Medaillons mit Camembert überbacken,
Rahmsoße, Blumenkohl und Kroketten 16,90 €

„Filettöpfchen“

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen
Speckchampignons_{2,3} auf Röstkartoffeln 16,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel



Vom Rind

Gegrilltes argentinisches Steak (ca.200 g) mit
Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites
oder Folienkartoffel 18,50 €

„Steak Cordoba“
Argentinisches Rindersteak mit gebratenen
Zwiebeln und Paprika, dazu Kroketten 18,50 €

„Pfeffersteak“
Rinderfiletsteak mit grobem Pfeffer,
dazu grüne Bohnen im Speckmantel
und Bratkartoffeln 24,90 €

>>Regio-Tipp>>

Aus Freilandtierhaltung des Dannenberger Biohofs
nach den strengen -Richtlinien:

BIO-Rumpsteak mit Mairübchen-Möhren-
Gemüse und Bratkartoffeln 26,80 €



Wild und Fisch

> Unser Wild stammt ausschließlich von heimischen Jägern <

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

„Märkischer Wildtopf“

Wildschweinragout in Preiselbeersahnesoße,
dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 16,50 €

Hirschbraten mit Apfelrotkohl und
Knödelscheiben nach Böhmischer Art 18,50 €

Rahmgulasch vom Rotwild mit Waldpilzen,
Semmelknödelplätzchen und Rotkohl 17,50 €

Wildhackbraten vom Rot- und Schwarzwild
mit Speck-Rahmwirsing^{2,3} und Salzkartoffeln 14,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Porreegemüse mit
Meerrettichsoße^{3,6} und gebackenen Kartoffeln 17,90 €

Gedünstetes Lachsfilet auf Hummersoße
mit Blattspinat und Salzkartoffeln 18,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Hausmannskost

Bauernfrühstück mit Gewürzgurken, 9,80 €

„Falscher Hase“

Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln 11,80 €

Gebratene Leber mit Zwiebelringen,

Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 12,50 €

(In Streifen geschnittene Stücke der Schweineleber)

Geschmorte Kohlroulade

mit Salzkartoffeln 11,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxydationsmittel

6 - mit Süßungsmittel



Etwas Süßes

Eierkuchen mit heißen Beeren, Vanilleeis, Sahne	7,90 €
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	8,50 €
Gefüllte Quarkpalatschinken mit Sahne und Erdbeersauce	6,50 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	5,50 €

Frisch gebackene Waffeln:

- mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €
- mit heißen Himbeeren, Vanilleeis, Sahne 7,20 €
- der Saison (s. Zusatzkarten)

Hausgebackener Kuchen:

- Hefekuchen mit Kirschen und Streuseln 3,50 €
- Spanischer Mandelkuchen 3,50 €
- Mohnkuchen mit Streuseln 3,50 €