

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido
Aufgeschäumt mit frischem Rahm
€ 6,50

Rotes Linsensüppchen
Püriert und mit Räucherfisch verfeinert
€ 6,90

Suppe des Tages
Der Service informiert Sie zum Angebot
€ 5,50

Vorspeisen

Kaninchenragout
Mit Pilzen, grünem Spargel und Käse überbacken
€ 8,90

„Herbströllchen“
Gebacken mit einer Füllung aus Roter Bete und Ziegenkäse
Feldsalat / Apfel-Quitten-Chutney
€ 9,90

Gin-gebeizter Seesaibling
Orangen-Fenchel-Salat
Meerrettichcreme
€ 11,50

Fleischlose Gerichte

Avocado-Grapefruit-Salat

*Mit Feldsalat & gerösteten Kürbiskernen
Himbeerdressing / Rosmarinbrot*

€ 12,90

Kartoffel-Kürbis-Puffer

*Mit körnigem Kräuter-Frischkäse
Konfierte Tomaten*

€ 11,50

Orichette

*Mit Birnen und Walnüssen
In rahmiger Roquefortsauce*

€ 16,00

Sellerieschnitzel

dazu Kartoffel-Apple-Stampf

€ 15,90

Cremiges Bergkäserisotto

*Verfeinert mit gewürfeltem Hokkaido
Geröstete Kürbiskerne*

€ 14,90

*Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten
kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene.
Wenn Sie sich darüber informieren möchten
oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden,
sprechen Sie mit uns - wir beraten Sie gern.*

Fischgerichte

Zander auf Kraut

-auf der Haut gebraten-

Dazu rahmiges Sauerkraut-Gurken-Gemüse

Kartoffelplätzchen

€ 19,00

Rote Bete Wels

Pochiertes Welsfilet mit Meerrettichschaum

Kichererbsenpüree / Lauch / Rote Bete Chips

€ 17,90

Filet vom Roten Seesaibling

Auf der Haut in Kräuterbutter gebraten

Bergkäserisotto / Karottengemüse mit Chorizo

€ 18,90

Wirsing-Fisch-Röllchen

Gefüllt mit Lachs & Zander

Auf Räucherlinsengemüse

€ 20,00

Backfisch

Im knusprigen Bierteig

Apfelremoulade

Zwiebelbratkartoffeln

€ 16,50

Fleischgerichte

Filetsteak vom Weiderind

Sautierte Pilzköpfe

Marinierter Feldsalat / Rosmarinbrot

€ 26,50

Braten von der Brandenburger Landente

-Brust oder Keule-

In eigener Sauce / Quittenrotkohl

Sandkartoffeln

€ 20,00

Rinderroulade -klassisch gefüllt-

Rosenkohl / Semmeltalern

€ 18,90

Rahmgeschnetzeltes von der Kalbsleber

Zwiebelschmelze / Kartoffel-Apple-Stampf

€ 17,90

Wendenkönigs Lendenspieß

Medaillons vom Schweinelendchen auf dem Spieß gebraten

Hokkaidospalten / Rosmarinkartoffeln

€ 21,50

„Herbstlich durch den Spreewald“

Boblitzer Gurkenquartett

Auswahl an eingelegten Spreewaldgurken
Schmalzbrote

€ 8,50

Herzhafter Kohlrübeneintopf

Mit würzigen Hackbällchen

€ 7,90

Eisbeinsülze „Wendekönig“

Apfelremoulade

Zwiebelbratkartoffeln / Salatmix

€ 14,50

Quark & Leinöl

-Schmeckt dem Spreewälder immer-
Kräuter- und Tomatenquark / Backkartoffeln

€ 11,00

Burger Meerrettichstippe

Mit gepökelter Rinderbrust

Kartoffelkloß & Rote Bete

€ 15,90

Hausschlachter Brotzeit

Auswahl an hausgeschlachteten Wurstspezialitäten

Mett/Käse/Schmalz/Gurken

€ 12,00

Desserts

*Crème Brûlée mit Ziegenkäse
Dazu Obst und Eiscreme*

€ 7,50

*Zitronencreme
Schaumige Mousse von Zitronen
Sahnetupfer*

€ 6,80

*Quark & Leinöl-Kuchen
Das Traditionsgericht mal lieblich!
Süße Leinölmayonnaise*

€ 7,00

*Orangen Rosmarin Parfait
Ingwer-Apfel-Kompott*

€ 6,50

*Waffeln
Frisch gebacken mit Fruchtquark
Beeren*

€ 8,00