

Unsere Empfehlung

Vorspeisen & Suppen

Feurige Goulaschsuppe
mit Creme fraiche – 5,90

Klare Rinderkraftbrühe
*mit Streifen von Gartengemüsen
& Grießnocken – 5,50*

Getrüffeltes Carpaccio
*vom argentinischen Rinderfilet
gefüllt mit Rucola und Kräutern an
Salatbouquet und gehobeltem
Grana Padano – 11,90*

Linsensalat mit Lachs
*Graved Lachs mit süß/sauren
Tellerlinsen, dazu frisches
Baguette – 7,50*

Jagdwurst und 'n Korn
*Sauerkraut auf Pumpernickel mit
gebratener Jagdwurst – 6,95*

Tatar – ca. 100g Fleisch
*Frisch durchgedrehtes Tatar vom
Mastbullen, klassisch serviert mit
Eigelb, Paprika, Senf, gehackten
Kapern, Zwiebeln und Sardellen,
Brot & Butter – 9,80*
*Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass wir diese Vorspeise nur bis
25° C Außentemperatur anbieten.*

Lauwarmer Ziegenkäse
*mit Feigen-Honig-Marinade gratiniert,
an Rapunzelsalat mit Rotwein- und
altem Balsamico-Karamell – 9,80*

Gurkensalat mit Dill – 4,80

Kleiner gemischter Salat – 4,80
mit Hausdressing

Knackige Salate

Chefsalat

Großer gemischter Salat mit Strauchtomaten, Gurke, verschiedenen Blattsalaten, Käse, Kochschinken und gekochtem Ei mit hausgemachtem Dressing – 10,90

Potpourri von Blattsalaten

mit Strauchtomaten, Gurken, Kräutercroutons und frischen Keimlingen mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing dazu wahlweise

- kross gebratene Streifen von der Kalbsleber – 14,90

- Ochsenfetzen vom Lavasteingrill – 15,90

Gerichte aus der guten alten Zeit

Wiener Kalbstafelspitz

im eigenen Sud mit feinen Streifen von Wurzelgemüse, dazu Speckbratkartoffeln^{1,8} und frisch geriebener Meerrettich – 15,90

Schweinebraten mit Knusperkruste

Schweinskarree, klassisch serviert mit Bayrisch Kraut & hausgemachten Semmelknödeln – 12,90

½ knusprige Landente frisch aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl⁶, kleinen handgedrehten Kartoffelklößen und Sauce – 21,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir zur Gänsezeit keine Ente anbieten!

Kalbsleber Berliner Art

Zarte Brandenburger Kalbsleber in Butter gebraten, Apfel- und Zwiebelringe mit Stampfkartoffeln serviert – 16,10

Unsere Empfehlung

„Blutwurst mit Sauerkraut“

Gebatene Blutwurst mit Speck ^{1,8}
dazu Sauerkraut und hausgemachter
Kartoffelstampf – 11,70

Stolzer Heinrich

Bratwurst in Biersauce mit
Quetschkartoffeln und Rotkohl ⁶
Originalgericht aus
„Zilles Miljöh“ – 10,90

Eisbeinsülze

Hausgemachte Eisbeinsülze mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln
mit Speck ^{1,8} und Zwiebeln – 10,90

Himmel & Erde

Eine schmackhafte Komposition aus
Apfelkompott ^{1,8}, Quetschkartoffeln
und gebratener Blutwurst mit Speck
^{1,8} – 10,90

Rinderroulade

liebevoll gefüllt, wie bei Müttern,
mit Zwiebel, Gurke ¹ & Speck ^{1,8},
dazu Apfelrotkohl ⁶, Salzkartoffeln
und Sauce – 16,80

Jeden Mittwoch*: Eisbein

Frisch gepökeltes Eisbein auf
Erbspüree mit Sauerkraut und
Salzkartoffeln – 13,50

Die Lieblingsgerichte vom Lande

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrust gefüllt mit
Mozzarella und Pesto mit
mediterranem Gemüse und La
Ratte Kartoffeln (Kartoffeln in
der Schale) – 14,10

Spare-Ribs

Knusprige Spare-Ribs mit
rauchiger BBQ-Sauce, Back-
kartoffel mit Kräuterschmand
und Cole Slaw – 15,10

Unsere Empfehlung

Tellergroßes original Wiener Schnitzel vom Weidekalb

vom mageren Kalbsrücken, paniert & in Butter goldbraun gebraten. Dazu warmer Märkischer Kartoffel-Gurken-Salat¹ oder Pommes Frites – 17,90

oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,8} – 18,90

auf vielfachen Wunsch dazu: Frische Champignons in Rahm – 3,20
Kaisergemüse in Rahm – 2,80

Havelländisches Zanderfilet vom Lavasteingrill

an der Haut knusprig gebraten, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Dill-Limettenbutter – 17,60

Saisonales Fischgericht

Informationen erhalten Sie vom Servicepersonal

Cordon bleu vom Kalb

Schnitzel vom mageren Kalbsrücken, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert & in Butter goldbraun gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,8} oder Pommes Frites – 20,60

auf vielfachen Wunsch dazu:
Frische Champignons in Rahm – 3,20
Kaisergemüse in Rahm – 2,80

Cordon bleu

Mageres Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert & in Butter goldbraun gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,8} oder Pommes Frites – 17,50

auf vielfachen Wunsch dazu:
Frische Champignons in Rahm – 3,20
Kaisergemüse in Rahm – 2,80

Tellergroßes Schnitzel Wiener Art

vom mageren Schweinerücken, paniert & in Butter goldbraun gebraten. Dazu warmer Märkischer Kartoffel-Gurken-Salat¹ oder Pommes Frites – 14,90 oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck^{1,8} – 15,90

auf vielfachen Wunsch dazu:
Frische Champignons in Rahm – 3,20
Kaisergemüse in Rahm – 2,80

Unsere Empfehlung !

Nicht nur für Vegetarier

Gemüseragout

In der Pfanne geschmortes mediterranes Gemüse in leichter Tomatensauce mit Basmatireis – 11,90

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Graved-Lachs-Streifen, Creme fraiche und Salatvariation der Saison – 12,10

Der süße Abschluss

Apfeleierkuchen

Karamellisierter Apfeleierkuchen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne – 7,40

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis (enthält Rosinen) – 6,90

Wiener Kaiserschmarrn

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Bourbon-Vanilleeis – 6,90

Gemischtes Eis

*3 Kugeln Eis nach Wahl – 4,50
mit Schlagsahne - 5,20*

Heiße Liebe

Eiscreme, Bourbon-Vanille mit marinierten heißen Himbeeren und Sahne – 6,80

Hausgemachte Crème brûlée – 5,90

Über das Dessert der Saison informiert gerne das Servicepersonal!

Wir bieten täglich verschiedene Kuchen frisch vom Blech an!

Frühstück

9⁰⁰ - 14⁰⁰

So.* 9⁰⁰ - 12⁰⁰

... wie zu Hause

Wurst- & Käseauswahl,
Marmelade, Honig, Butter,
gekochtes Ei, Brötchen und
Landbrot – 8,50

... wie an der Küste

Graved Lachs und geräuchertes
Forellenfilet, Sahne-Meerrettich,
Kräuterrührei, Landbrot, Butter und
Baguette – 10,80

... wie in England

Zwei Spiegeleier, gebratene
Speckstreifen und Würstchen,
gebackene Bohnen in
Tomatensauce, Butter und
Baguette – 9,80

... zum oder als Frühstück

Drei Spiegeleier mit
Schinken, 2 Brötchen &
Butter – 6,50

Drei Rühreier mit Schinken &
Zwiebeln, 2 Brötchen &
Butter – 6,50

... Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Ei, Speck^{1,8},
Zwiebeln & Gewürzgurke 9,90

... zusätzlich zum Frühstück

Portion

roher Schinken – 2,90

gekochter Schinken – 2,90

Graved Lachs u. Meerrettich – 5,10