

Winterkarte

(auch kontaktfrei vorhanden – bitte QR Code mit der Kamera erfassen)

Feurige Goulaschsuppe

mit Creme fraiche – 6,90



Lauwarmer Ziegenkäse

mit Feigen-Honig-Marinade gratiniert, an Rapunzelsalat mit Rotwein- und altem Balsamico-Karamell – 10,90

Ragout fin

Feines Würzfleisch mit Käse überbacken, Baguette und Worcestersauce – 8,90

Kleiner Gemischter Salat mit Hausdressing – 4,90

Tatar – ca. 100g / 200g Fleisch

Frisch durchgedrehtes Tatar vom Mastbullen, klassisch serviert mit Eigelb, Paprika, Senf, gehackten Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Brot & Butter, dazu frisches Baguette – 11,80/18,80

Chefsalat

Großer Salat mit Strauchtomaten, Gurke, verschiedenen Blattsalaten, Käse, Kochschinken und gekochtem Ei mit Honig-Senf-Dressing – 13,50

Salat Kalbsleber

Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Kräuter-Croutons und kross gebratene Streifen von der Kalbsleber mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing – 16,90

Tortellini – (vegetarisch)

mit Käsefüllung in Parmesan-Weißweinsauce – 14,20

Blumenkohl-Käse-Taler – (vegetarisch)

Die im Ofen gebackenen Taler bestehen aus Blumenkohl, Eiern, Mehl und Parmesan. Eine pfiffige Würzung lässt den intensiven Blumenkohlgeschmack in den Hintergrund treten. Abgerundet wird diese leicht bekömmliche vegetarische Komposition mit Käse. Dazu servieren wir wahlweise Cocktailsauce oder Knoblauchdip. – 14,50

Rinderroulade

Liebevoll gefüllt, wie bei Muttern, mit Zwiebel, Gurke und Speck, dazu Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Sauce – 17,90

Kalbsleber Berliner Art

Zarte Brandenburger Kalbsleber in Butter gebraten, Apfel- und Zwiebelringe mit Kartoffelstampf – 18,90

Zanderfilet

an der Haut knusprig gebraten, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Dill-Limettenbutter – 19,50

Schweinebraten mit Knusperkruste

Schweinskarree, klassisch serviert mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Semmelknödeln – 15,80

Blutwurst mit Sauerkraut

Blutwurst mit Speck^{1,8}, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf – 12,90

Tellergroßes original Wiener Schnitzel vom Weidekalb

Paniert und in Butter goldbraun gebraten, dazu wahlweise:

- warmer Märkischer Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes Frites – 19,90

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck – 20,90

Port. Sauce: frische Champignons in Rahm – 3,90

Tellergroßes Schnitzel Wiener Art

Vom mageren Schweinerücken, paniert und in Butter goldbraun gebraten, dazu wahlweise:

- warmer Märkischer Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes Frites – 16,90

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck – 17,90

Port. Sauce: frische Champignons in Rahm – 3,90

Wiener Kaiserschmarrn

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und wahlweise Zwetschgenröster oder Apfelmus – 8,90

Mousse au chocolat – 7,50

Heiße Liebe

Eiscreme, Bourbon-Vanille mit marinierten heißen

Himbeeren und Sahne – 8,10

Beachten Sie bitte auch unsere wechselnden Tagesangebote !

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer