

Unsere Empfehlung

Vorspeisen & Suppen

Feurige Goulaschsuppe
mit Creme fraiche – 7,50

Klare Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Gartengemüsen
& Eistich – 7,80

Linsensalat mit Lachs
Graved Lachs mit süß/sauren
Tellerlinsen, dazu frisches
Baguette – 13,50

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Feigen-Honig-Marinade gratiniert,
an Rapunzelsalat mit Rotwein- und altem
Balsamico-Karamell – 13,50

Tatar – ca. 100g / 200g Fleisch
Frisch durchgedrehtes Tatar vom
Mastbullen, klassisch serviert mit
Eigelb, Paprika, Senf, gehackten
Kapern, Zwiebeln und Sardellen,
Brot & Butter – 15,80 / 20,90

Ragout Fin
Feines Würzfleisch mit Käse
überbacken, Baguette und
Worcestersauce – 9,90

*Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass wir diese Vorspeise nur bis
25° C Außentemperatur anbieten.*

Knackige Salate

Chefsalat

Großer gemischter Salat mit Strauchtomaten, Gurke, verschiedenen Blattsalaten der Saison, Käse, Kochschinken und gekochtem Ei, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing – 16,50

***Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing – 6,50***

***Großer gemischter Salat
mit Hausdressing – 11,90***

Salat Kalbsleber

Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Kräutercroutons und kross gebratene Streifen von der Kalbsleber mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing – 19,50

Gerichte aus der guten alten Zeit

Stolzer Heinrich

Bratwurst in Biersauce mit Kartoffelstampf und Rotkohl⁶ Originalgericht aus „Zilles Miljöh“ – 15,90

Brandenburger Tafelspitz
mit Meerrettichsahnesauce und Salzkartoffeln – 19,80

Wiener Kalbstafelspitz

Klassisch serviert: Im eigenen Sud mit feinen Streifen von Wurzelgemüse, dazu Speckbratkartoffeln^{1,8} und frisch geriebener Meerrettich – 19,80

½ knusprige Landente frisch aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl⁶, kleinen handgedrehten Kartoffelklößen und Sauce – 27,90

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

Kalbsleber Berliner Art

Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Apfel- und Zwiebelringe mit Kartoffelstampf serviert – 21,50

Himmel & Erde

Eine schmackhafte Komposition aus Apfelkompott^{1,8}, Kartoffelstampf und gebratener Blutwurst mit Speck^{1,8} – 15,50

„Blutwurst mit Sauerkraut“

Gebratene Blutwurst mit Speck^{1,8}, dazu Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelstampf – 15,90

Jeden Freitag*: Knusprige Haxe
Knusprige Schweinshaxe, frisch aus dem Rohr, dazu Bayrisch Kraut und handgedrehte Kartoffelklöße – 19,90

Schweinebraten

klassisch serviert mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Semmelknödeln – 18,50

Rinderroulade

liebevoll gefüllt, wie bei Müttern, mit Zwiebel, Gurke¹ & Speck^{1,8}, dazu Apfelrotkohl⁶, Salzkartoffeln und Sauce – 20,50

Jeden Mittwoch*: Eisbein

Frisch gepökelt Eisbein auf Erbspüree mit Sauerkraut und Salzkartoffeln – 16,90

Eisbeinsülze

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{1,8} und Zwiebeln – 16,90

Die Lieblingsgerichte vom Lande

Geschnetzeltes Züricher Art

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Basmatireis – 18,50

Spare-Ribs

Knusprige Spare-Ribs mit rauchiger BBQ-Sauce, Backkartoffel mit Kräuterschmand und Cole Slaw – 19,90

Havelländisches Zanderfilet

an der Haut knusprig gebraten, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Dill-Limettenbutter – 21,10

Unsere Empfehlung

Tellergroßes original Wiener Schnitzel vom Weidekalb
vom mageren Kalbsrücken, paniert
und in Butterschmalz goldbraun
gebraten – 21,90

Cordon bleu vom Kalb
Schnitzel vom mageren Kalbsrücken,
gefüllt mit Käse und Schinken,
paniert und in Butterschmalz
goldbraun gebraten – 23,90

Beilagen zum Schnitzel & Cordon bleu

lauwarmer Märkischer Kartoffel-Gurken- Salat¹. – 4,50

Pommes Frites – 4,50

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,8} – 5,50

Frische Champignons in Rahm – 4,50

Kaisergemüse – 4,50

Beilagensalat – 4,50

Preiselbeeren – 2,80

Tellergroßes Schnitzel Wiener Art
vom mageren Schweinerücken, paniert und in
Butterschmalz goldbraun gebraten – 17,90

Cordon bleu

*Mageres Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse
und Schinken, paniert und in Butterschmalz
goldbraun gebraten – 19,90*

Unsere Empfehlung !

Nicht nur für Vegetarier

Champignon-Rahmpfanne

*Frische Champignons in Rahm
mit Frühlingszwiebeln und
Basmatireis – 15,90*

Wirsing-Roulade (vegan)

*Wirsingroulade gefüllt mit Bulgur,
dazu Salzkartoffeln und Sauce – 18,90*

Ofenkartoffel

*Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
und Salatvariation der Saison – 12,90*

mit Graved-Lachs-Streifen – 18,90

Unsere Empfehlung !

Der süße Abschluss

Wiener Kaiserschmarrn

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und wahlweise Zwetschgenröster oder Apfelmus – 10,30

Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis (enthält Rosinen) – 8,90

Mousse au Chocolat – 8,50

Heiße Liebe

Eiscreme, Bourbon-Vanille mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne – 9,90

Gemischtes Eis

*3 Kugeln Eis nach Wahl – 6,00
mit Schlagsahne – 7,20*

Über das Dessert der Saison informiert gerne das Servicepersonal!

Wir bieten täglich verschiedene Kuchen frisch vom Blech an!