



... aus dem Suppentopf

*Basilikumsuppe
mit Mozzarella und Kirschtomaten
5,50 €*

*gelbes Paprikasüppchen
mit gebratener Garnele am Spieß
6,50 €*

...Vorspeise

*Salat von jungem Spinat
in Sesam Dressing mit Radieschen
und hausgebeiztem Lachs
7,95 €*

*gebackenes Ei
mit feinem Forellenkaviar gefüllt
auf Dill – Kartoffelstampf
und Sauerrahmsauce
8,00 €*

...frisch aus Topf und Pfanne

*paniertes Wildschweinschnitzel aus dem Klaistower Forst
an Kartoffel – Gurkensalat mit Kernen und Kürbiskernöl*

16,90 €

*Paderborner Maishähnchenbrust
mit Salbei und Speck im Ofen gebacken
dazu Paprikanudeln mit frischem Ruccola*

15,50 €

*Lammhüfte, fein geschnetzelt,
mit kräftigem Rotwein und Marktgemüse
dazu gebutterter Maccaire – Taler
in der Gusspfanne serviert*

18,50 €

*200 g Rumpsteak aus der Butterpfanne
dazu Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark*

22,00 €

*Stephans „Schweizer Sahnesteak“
vom Brandenburger Landschwein
mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken
dazu frische Bratkartoffeln*

16,50 €

*gebratenes Rotbarschfilet aus dem Atlantik
gewickelt mit Zucchini und Pesto
dazu Ofen - Käsekartoffel*

16,50 €

*gebratene Flämingforelle in Nussbutter
mit Rahmgurkensalat
und Butterkartoffeln*

16,50 €

...Vegetarisch

*feines Zucchini Risotto
mit konfierten Kirschtomaten
und gehobelten Bergkäse*

11,00 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

Penne mit fruchtiger Tomatensoße

6,00 €

...zum Dessert

*Apfelstrudel „Wiener Art“
mit Vanilleeis und Sahne*

6,95 €

*Schokoladensoufflé
mit Ananas- roten Pfeffer – Ragout
und feiner Eiscreme*

7,50 €

*Hermannsdorfer
Bio – Blauschimmelkäse 100 g
mit Rhabarberkompott*

und Röstbrot

12,50 €