



... aus dem Suppentopf

Werderaner Tomatensuppe  
mit karamellisiertem grünem Pfeffer  
und frischer Mango  
5,50 €

klare Hühnerbrühe  
mit Gartengemüse und Garnele  
6,50 €

...Vorspeise

Salat von jungem Spinat  
in Sesam Dressing mit kleinen Tomaten  
und hausgebeizter Lachsforelle  
7,95 €

Matjes – Apfel.- Tatar  
auf kleinem Reibekuchen  
mit Blattgrün  
7,95 €



...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 €*

*Brandenburger Rindsbäckchen in kräftigem Rotwein  
mit Zwiebelmarmelade und Aprikosen  
dazu Kartoffeln aus dem Rohr  
19,00 €*

*Stephans „Schweizer Sahnesteak“  
vom Brandenburger Landschwein  
mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken  
dazu frische Bratkartoffeln  
16,50 €*

*gebratene Flämingforelle in Nussbutter  
mit Rahmgurkensalat  
und Butterkartoffeln  
16,50 €*

*Filetspieß vom Schwein aus der Pfanne  
auf Mango-Ragout  
mit grünem Minz- Erbspüree  
16,90 €*



...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 €*

*Crème Brûlée  
mit Aprikosen und Beerensorbet  
7,50 €*

*Hermannsdorfer  
Bio – Blauschimmelkäse 100 g  
mit Rhabarberkompott  
und Röstbrot  
12,50 €*