



... aus dem Suppentopf

*Consumée von der Tomate
mit gefüllten Tortellini* 5,50 €

*Brandenburger Kartoffelsuppe
mit gebratener Knackwurst* 6,50 €

... Vorspeise

*hausgebeizter Lachs
an feiner Senf - Dill - Soße
auf Reibeküchle* 7,95 €

*gebratene Geflügelleber
mit feinem Apfelbrand abgerundet auf Feldsalat
und einem Rotwein-Schalotten-Dressing*

kleine Portion 7,95 € große Portion 12,50 €



...frisch aus Topf und Pfanne

hausgemachte Rinderroulade,
gefüllt mit Speewaldgurke, Zwiebeln und Speck
dazu gebutterte Kartoffelklöße 14,90 €

gepökelter Tafelspitz auf Bouillongemüse
dazu Sahnemeerrettich
und Kräuterkartoffeln 15,50 €

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

Hirschragout aus heimischen Forsten
mit kräftigem Rotwein und Preiselbeeren
dazu gebutterter Birne und Semmelknödel 18,50 €

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



*...eine halbe englische Flugente
mit feiner Entensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl
und handgedrehten Kartoffelklößen* *18,50 €*

*Brust oder Keule
ofenfrischer Gänsebraten
mit Apfelrotkohl und/oder Grünkohl,
feiner Orangen-Beifußsoße
dazu Kartoffeln oder Klöße* *19,50 €*

*Kalbsleber „Berliner Art“
mit geschmortem Apfel - Zwiebelgemüse
und Kartoffelstampf* *15,50 €*

*gebratene Hähnchenbrust
gefüllt mit getrockneten Tomaten
und cremigen Frischkäse
auf „Beelitzer“ Spinatnudeln in Ram* *14,90 €*



...Vegetarisch

*Maultaschen mit Spinat gefüllt
in Gemüse - Meerrettichrahm* 12,90 €

feines Petersilien Risotto 11,00 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

Penne mit fruchtiger Tomatensoße 6,00 €

weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln



...zum Dessert

*Apfelstrudel „Wiener Art“
mit Vanilleeis und Sahne* 6,95 €

*Kirsch - Parfait-Törtchen
auf beschwipsten Kirschen
mit zuckersüßer Krone* 6,00 €

*Schokoladensoufflé
mit Mango - Chili - Ragout
und feiner Eiscrème* 7,50 €