

**Unsere Kürbis Saison 2018**

***Gerösteter Kürbis auf Wildkräutersalat***

*mit geräucherten Forellenfilet  
und Meerrettichschmand*

10,50 €

***Suppe vom Butternut-Kürbis***

*mit einer Kugel Rahm-Eis aus Kürbiskernöl  
und gebrannten Kernen*

6,90 €

***Geschmorter Hirschnacke in Preiselbeersauce***

*an Kürbis-Kartoffelstampf und gratinierter Birne*

18,50 €

***Dreierlei aus dem Mittelmeer***

***frisch aus der Pfanne***

*auf Gemüsespaghetti, veredelt mit Krustentiersud*

24,00 €

***Kassler auf zweierlei Kürbis***

*an Bratkartoffeln und Zwiebelsoße  
in der Gusspfanne serviert*

14,50 €

***Vanilleeis mit Kürbiskernöl***

*und dragierten Kernen*

4,00 €

... aus dem Suppentopf

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

klare Hühnerbrühe  
mit Gartengemüse und Garnele 7,50 €

...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

<i>paniertes Wildschweinschnitzel aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat mit Kernen und Kürbiskernöl</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Paderborner Maishähnchenbrust mit Salbei und Speck im Ofen gebacken dazu Paprikanudeln mit frischem Ruccola</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Brandenburger Rindsbäckchen in kräftigem Rotwein mit Zwiebelmarmelade und Aprikosen dazu Kartoffeln aus dem Rohr</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Stephans „Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>gebratene Flämingforelle in Nussbutter mit Rahmgurkensalat und Butterkartoffeln</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf</i>	<i>16,50 €</i>



...Vegetarisch

*feines Zucchini Risotto  
mit konfierten Kirschtomaten  
und gehobelten Bergkäse* 12,50 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

*Pasta mit fruchtiger Tomatensoße* 6,50 €

...zum Dessert

*Topfenstrudel „Wiener Art“  
mit Vanillesoße und Sahne* 6,95 €

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

***lauwarmer Aprikosenkuchen***  
*mit Tres Leches Macadamia – Eis und Baileyssahne* 6,95 €