



... aus dem Suppentopf

*Brühe von Frühlingsgemüse
und pochiertem Landei*

6,50 €

L,D

*Basilikumrahmsüppchen
mit konfierten Cherrytomaten*

6,50 €

E,A,I

...Vorspeise

*Tomate-Mozzarella im Weckglas
feiner Büffelmozzarella mit süßer Tomate
und Knusper*

8,50 €

F,2,10

*hausgebeizte Lachsforelle
auf Belugalinsen mit Blattgrün*

8,00 €

C,G



...frisch aus Topf und Pfanne

*„Fläminger Wild“
Wildschweinfilet rosa gebraten
auf in Butter geschwenkten Zwiebellauch
und Butterspätzle* *18,00 €*
F,D,A

*gebratenes Rumpsteak
an geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln* *26,90 €*
F,A

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Rosmarinkartoffeln und geschmolzenen Tomaten* *17,00 €*
C,F

*gebratene Maishähnchenbrust „gewickelt“
mit Sellerie – Paprikagemüse
auf einem Nudelnest* *16,90 €*
D,F



...für unsere Vegetarier und Veganer

<i>ZucchiniRisotto</i> mit gehobelten Grana Padano <small>F,D</small>	12,50 €
<i>Mediterrane Gemüsepfanne</i> Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons dazu Rosmarinkartoffeln	12,50€

...für unsere ganz kleinen Gäste

<i>Pasta mit fruchtiger Tomatensoße</i> <small>D,A</small>	6,50 €
<i>kleines Kalbsschnitzel</i> auf Möhrengemüse und Kartoffeln <small>D,A,F</small>	7,50 €

...zum Dessert

<i>Rhabarber-Erdbeerragout</i> mit Vanilleeis <small>F</small>	6,50 €
<i>Schokoladige Crème Brûlée</i> trifft auf Marshmallows <small>F,D</small>	7,50 €



...unsere Spargelkarte 2019

Zweierlei Suppe vom Beelitzer Spargel
 Spargelrahmsüppchen und Spargelbrühe
 mit reichlich Spargeleinlage 5,50 €
 A,F

gebratene Jakobsmuschel
 auf grünem Spargelsalat in Orangen – Sesammarinade
 serviert in der Muschelschale 9,80 €
 M,L,E

Erdbeercarpaccio
 mit gebratenem Spargel und gegrillter Wachtelbrust 10,90 €
 F
 Portion Beelitzer Stangenspargel 300g 14,50 €

Beelitzer Stangenspargel
 ...mit geschwenkten Pfeffererdbeeren 16,90 €
 ...mit zweierlei Schinken

vom Fleischer Bellrich aus Salzbrunn⁸ 18,90 €

...mit einem Original Kalbsschnitzel
 dazu Zitrone und Sardellenfilet 23,50 €

D,C,A

...mit gebratenem Lachsforellenfilet frisch vom Fischer 24,50 €
 C,A

...auf Spinat mit Sauce Hollandaise
 und geriebenen Käse überbacken 16,90 €

D,F,A

serviert mit Semmelbutter und Butterkartoffeln
 auf Wunsch auch mit Sauce Hollandaise

F,A, D

karamellisiertes Spargelkompott mit Erdbeerrahmeis 8,50 €
 F,



...unseren Beelitzer Spargel bekommen wir vom Spargelhof Buschmann und Winkelmann aus Klaistow

*Täglich frisch vom Feld –
handgeschält für Sie auf den Teller.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!



Weinempfehlung

Winzerhof Stahl: Federstahl - rosenrot Cuvée 2018 Franken

Da jubelt das Roséwein-Herz: Christian Stahl verleiht seinem Federstahl - rosenrot Cuvée Frische und Schmelz zugleich. Dezent Erdbeer- und Rhabarberaromen begeistern Nase und Gaumen, umspielt von einer frischen Säure. Finessenreicher Nachhall auf cremiger Textur.

Neben den unten genannten Hauptrebsorten enthält das Cuvée noch einen kleinen Anteil der regionalen Rebsorte Tauberschwarz. Spannend.

Rebsorten:

Spätburgunder, Schwarzriesling, Tauberschwarz

0,1 l 3,90 €