

Suppen / Vorspeise

Senfgurkensuppe € 6,90
F, K, A, C

Knoblauchsuppe / Croutons € 6,90
F, K, A, C

Gurkenauswahl/ Meerrettich/ Brot € 6,00
A, F

Spreewälder Gurkensalat / Meerrettich/ Leinöl € 5,90

Schmalzstulle/ Gewürzgurke/ Brot € 6,00

Rote-Bete-Carpaccio € 12,90
Geflämmter Ziegenkäse/ karamellisierte Nüsse/ Wildkräuter
A, C, F, K/ E

Salate

Kleiner gemischter Salat € 6,90
K

Großer Wildkräutersalat mit Hausdressing € 12,90

+ Feta € 17,40

+ Hähnchenbruststreifen € 19,40
K/ F

Caesar-Salat/ Hähnchenbrust € 15,90
Römersalat/ Parmesan/ Croutons
A, B, K/

Fisch

Matjesfilet € 16,90

Hausfrauensauce/ Bratkartoffeln/ Gewürzgurke
F/ D

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 25,90

Gurkenragout/ Petersilienkartoffeln
A, C, D, F

Forelle „Müllerin“ € 21,90

Petersilienkartoffeln/ Gurkensalat
F/ D/ A

Aus Topf und Pfanne

Hähnchenleber „Berliner Art“ € 21,90
Nussbutterstampf/Soße

Hähnchenbrustschnitzel in Haselnusspanade € 22,90
Pommes frites/Salatbeilage

A/C/F

Schnitzel „Wiener Art“ € 24,90
Rahmchampignons/Kartoffelkroketten/Salatbeilage

A/C/F

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ € 28,90
Kräuter-Tagliatelle/Champignons/Rote Bete/Gewürzgurke

A/F

250g argentinisches Rinderfilet € 29,90
Bratkartoffeln/Kräuterbutter/Salat

F

Spreewaldgerichte

Quark/ Ofenkartoffel/ Leinöl/ Zwiebeln/ Salat € 14,90

F,K

+ **Hähnchenbruststreifen** € 19,90

+ **Rinderfiletstreifen** € 24,90

Bauernfrühstück/ Salat/Gewürzgurke € 15,90

C,K

Spreewälder Grützwurst € 15,90

Senf/Sauerkraut/Petersilienkartoffeln

F,K

Vesperplatte für 2 Personen € 25,90

Wurstspezialitäten/Käse/Schmalz/Gurke/Brot

F

Für die Vesperplatte braucht unser Küchenteam eine kleine Vorlaufzeit.
Bitte bestellen Sie daher Ihre Vesperplatte bis spätestens 16.00 Uhr des gleichen Tages

Nur für unsere kleinen Gäste

Pommes frites rot-weiß € 5,00

Nudeln/Tomatensoße/Käse € 6,00
A/C/F

Hausgemachte Fischstäbchen € 7,90
Mischgemüse/Kartoffelpüree
A/C/F

Hähnchennuggets/ Pommes frites/ rot-weiß € 8,90
A,C

*Für den Austausch von Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,00€ pro Beilage.
Bei Mitnahme von Speisen berechnen wir für die Verpackungsmaterialien 1,50€.*

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu € 7,90

Bourbon - Vanilleeis
mit Espresso € 4,90

Schwedenbecher € 6,90
3 Kugeln Bourbon Vanilleeis/Äpfelmus/Sahne/Eierlikör

Karamell-Traum € 6,90
2 Kugeln Salted-Caramel/1 Kugel Bourbon-Vanilleeis/Krokant
Karamellsoße/Sahne

Spreewälder Hefepfunde € 7,90
Zucker/Zimt/Äpfelmus/Vanilleeis
A,C,F

*Haben Sie Fragen zu Allergenen Stoffen oder Zusatzstoffen, wenden Sie sich
bitte vertrauensvoll an unser Personal.*

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide (Weizen)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse, Mandeln
- F Milch und Laktose
- G Schalenfrüchte
- H Lupine
- I Weichtiere
- J Sellerie
- K Senf
- L Sesam
- M Schwefeldioxid und Sulfite