

Frühstückskarte zwischen 08.00 Uhr und 10.30 Uhr  
(nur auf Vorbestellung)

Frühstücksbuffet nach Angebot Euro 10,00

**kleines Frühstück** Euro 8,50

Marmelade, Honig & Nutella  
2 Rühreier oder 2 Spiegeleier  
& frisches Obst der Saison

**großes Frühstück** Euro 10,00

Marmelade, Honig & Nutella  
Schnittkäse & Salami  
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

**Käsefrühstück** Euro 9,00

gemischte Käsevariationen  
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

**Jägerfrühstück** Euro 9,00

gemischte Wurstplatte  
1 gekochtes Ei & frisches Obst der Saison

**zu jedem Frühstück**

servieren wir je 1 Kännchen Kaffee, Tee oder Kakao  
1 Karaffe Saft( 0,25l) nach Wunsch  
2 Brötchen mit Butter oder Margarine

Vorspeisen

Soljanka<sup>9</sup> mit Zitronenschmand<sup>7</sup> Euro 3,70

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe<sup>9</sup>  
mit Kürbiskernen Euro 3,50

Gurkensalat mit Dill Euro 4,90

gemischter Salatteller<sup>7</sup>  
mit Kräutern, Orangen-Balsamico-  
Dressing<sup>7,10</sup> und Baguette<sup>1</sup> Euro 6,50

Für den kleinen Hunger

Würzfleisch<sup>7</sup> mit Baguette<sup>1</sup> Euro 4,30

gebackener Camembert<sup>1,3,7</sup> Euro 4,50  
mit Preiselbeer-Sauce und Baguette<sup>1</sup>

Galia Melone mit Serrano Schinken Euro 8,50

Räucherlachs<sup>4,10</sup> auf Senf-Honig -Dill -Sauce  
dazu Röstitaler Euro 9,30

pro Beilagen Änderung berechnen wir 1,00€

<sup>1</sup>Glutenhaltig, <sup>2</sup>Krebstiere, <sup>3</sup>Eier, <sup>4</sup>Fisch, <sup>5</sup>Erdnüsse, <sup>6</sup>Sojabohnen,  
<sup>7</sup>Milch, <sup>8</sup>Schalenfrüchte, <sup>9</sup>Sellerie, <sup>10</sup>Senf, <sup>11</sup>Sesamsamen,  
<sup>12</sup>Schwefeldioxid Sulphite,

## Fleischlose Gerichte

**Kartoffeln mit Kräuterquark<sup>7</sup>  
und Salatbouquet<sup>7,10</sup>** Euro 6,80

**Genfer Schnitzel<sup>1,3,7,9</sup> (panierter Sellerie)  
mit Möhrchen, Kräuterbutter<sup>7</sup> &  
Schwenkkartoffeln** Euro 8,40

**Mediterrane Kürbisspalten<sup>7,10</sup>  
mit Kartoffeln und Salatbouquet** Euro 8,50

## Für unsere kleinen Gäste

**Portion Pommes frites<sup>7</sup>  
mit Ketchup oder Mayonnaise** Euro 3,30

**Milchreis<sup>7</sup> mit Apfelmus, Zimt und Zucker** Euro 3,50

**Fischstäbchen<sup>1,3,7</sup> mit Pommes frites** Euro 4,30

**Hähnchennuggets<sup>1,3,7</sup> mit  
Mischgemüse und Stampfkartoffeln** Euro 6,50

## Fisch

**Brathering<sup>4</sup> mit Bratkartoffeln<sup>12</sup>** Euro 6,70

**Matjesfilet<sup>4,7,10</sup> „Hausfrauenart“  
mit Kartoffeln** Euro 8,10

**gebratenes Rotbarschfilet<sup>1,4,9,10</sup>  
in Senfsoße, Kartoffeln  
und einem kleinen Gurkensalat** Euro 13,80

**Forelle<sup>1,4</sup> „Müllerin Art“ mit Sahnemeerrettich<sup>7</sup>,  
Kräuterbutter<sup>7</sup>, Kartoffeln und  
einem kleinen Gurkensalat** Euro 15,80

**gebratenes Zanderfilet<sup>1,4</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>7</sup>,  
Kräuterbutter<sup>7</sup>, Kartoffeln und  
einem kleinen Gurkensalat** Euro 15,95

## Geflügel

**Salatteller mit Hähnchenbrust<sup>7</sup>  
dazu Kräuter, Orangen-Balsamico-  
Dressing<sup>7,10</sup> und Baguette<sup>1</sup>** Euro 10,50

**eine ½ Brandenburger Landente  
dazu Rotkohl oder Grünkohl und Klöße** Euro 15,80

pro Beilagen Änderung berechnen wir 1,00€

<sup>1</sup>Glutenhaltig, <sup>2</sup>Krebstiere, <sup>3</sup>Eier, <sup>4</sup>Fisch, <sup>5</sup>Erdnüsse, <sup>6</sup>Sojabohnen,  
<sup>7</sup>Milch, <sup>8</sup>Schalenfrüchte, <sup>9</sup>Sellerie, <sup>10</sup>Senf, <sup>11</sup>Sesamsamen,  
<sup>12</sup>Schwefeldioxid Sulphite,

pro Beilagen Änderung berechnen wir 1,00€

<sup>1</sup>Glutenhaltig, <sup>2</sup>Krebstiere, <sup>3</sup>Eier, <sup>4</sup>Fisch, <sup>5</sup>Erdnüsse, <sup>6</sup>Sojabohnen,  
<sup>7</sup>Milch, <sup>8</sup>Schalenfrüchte, <sup>9</sup>Sellerie, <sup>10</sup>Senf, <sup>11</sup>Sesamsamen,  
<sup>12</sup>Schwefeldioxid Sulphite,

## Aus Topf und Pfanne

<b>Bauernfrühstück</b> <sup>3,7,10,12</sup>	Euro 6,80
<b>Pinkel (Schinkenknacker), Grünkohl und Bratkartoffeln</b> <sup>12</sup>	Euro 7,50
<b>Hirschgulasch</b> <sup>9</sup> mit Rotkohl und Kartoffeln	Euro 12,50
<b>Kalbsleber</b> <sup>1</sup> mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelstampf <sup>7</sup>	Euro 12,50
<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße <sup>7</sup> , Rosenkohl und Kartoffeln	Euro 12,80
<b>gepökeltes Eisbein</b> dazu Sauerkraut Erbspüree <sup>8</sup> und Kartoffeln	Euro 13,10
<b>paniertes Schnitzel</b> <sup>1,3</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>7</sup> und Kartoffeln	Euro 13,90
<b>hausgemachte Rinderroulade</b> gefüllt mit Senf, magerem Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke <sup>10</sup> , dazu Rotkohl und Schwenkkartoffeln	Euro 15,20
<b>Argentinisches Rumpsteak (200g) vom Black- Angus- Rind</b> mit Speckbohnen, Pommes frites, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und einem frischen Salatbouquet <sup>7,10</sup>	Euro 21,00

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

<sup>1</sup>Glutenhaltig, <sup>2</sup>Krebstiere, <sup>3</sup>Eier, <sup>4</sup>Fisch, <sup>5</sup>Erdnüsse, <sup>6</sup>Sojabohnen, <sup>7</sup>Milch, <sup>8</sup>Schalenfrüchte,

<sup>9</sup>Sellerie, <sup>10</sup>Senf, <sup>11</sup>Sesamsamen, <sup>12</sup>Schwefeldioxid Sulphite, <sup>13</sup>Lupinien, <sup>14</sup>Weichtiere

## Kuchen

<b>Pflaumen-Butterstreusel Kuchen</b> <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	Euro 2,60
<b>Schwäbischer Apfelkuchen</b> <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	Euro 2,60
<b>Käse-Mandarinen-Schnitte</b> <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	Euro 2,80
<b>Beeren-Sahneschnitte</b> <sup>1,5,6,7,8,13</sup>	Euro 3,20
<b>Marzipantorte</b> <sup>1,5,6,8,13</sup>	Euro 3,40

## Kaffee

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>15</sup>	Euro 1,90
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>15</sup>	Euro 2,90
<b>Kännchen entkoffeinierter Kaffee</b>	Euro 2,90
<b>Milchkaffee</b> <sup>15</sup>	Euro 3,20
<b>Latte Macchiato</b> <sup>15</sup>	Euro 3,20
<b>Latte Macchiato</b> <sup>15</sup> mit Aroma Karamell, Haselnuss oder Vanille	Euro 3,70
<b>Espresso</b> <sup>15</sup>	Euro 1,70
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>15</sup>	Euro 3,10
<b>Cappuccino</b> <sup>15</sup>	Euro 2,50
<b>Glas heiße Schokolade</b> <sup>7</sup> mit Sahne	Euro 2,60
<b>Glas heiße Schokolade</b> <sup>7</sup> ohne Sahne	Euro 2,10
<b>Irish Coffee</b> <sup>7,15</sup> (4cl Whiskey)	Euro 4,90
<b>Glühwein</b>	Euro 3,50
<b>Grog</b> (4cl Rum)	Euro 4,00
<b>Glas Tee</b>	Euro 1,80

Folgende Teesorten halten wir für Sie bereit:

Schwarzen Tee, Hagebutten Tee, grünen Tee, Pfefferminz Tee,  
Kräuter Tee, Kamillen Tee, Ingwer Tee

<sup>1</sup>Glutenhaltig, <sup>2</sup>Krebstiere, <sup>3</sup>Eier, <sup>4</sup>Fisch, <sup>5</sup>Erdnüsse/Nüsse, <sup>6</sup>Sojabohnen, <sup>7</sup>Milch,

<sup>8</sup>Schalenfrüchte, <sup>9</sup>Sellerie, <sup>10</sup>Senf, <sup>11</sup>Sesamsamen, <sup>12</sup>Schwefeldioxid

Sulphite, <sup>13</sup>Lupinien, <sup>14</sup>Weichtiere, <sup>15</sup>Koffeinhaltig