

Speisekarte

Vorspeisen

Sojanka¹ mit Zitronen-Schmand^G 3,80€

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe¹ mit Kürbiskernen 3,80€

Gurkensalat mit Dill 4,90€

Schopskasalat mit Feta 7,50€
gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, mariniert mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer

gemischter Salatteller 6,70€
mit Kräutern und einem Orangen- Balsamico – Dressing^{G,J}

Für den kleinen Hunger

gebäckener Camembert^{A,C,G} 4,60€
mit Preiselbeer-Sauce und Baguette¹

Würzfleisch^G mit Baguette^A 4,60€

Räucherlachs^{D,J} auf Senf-Honig-Dill-Sauce dazu Röstitaler 9,80€

Geflügel

Salatteller mit Hähnchen 10,50€
mit Kräutern, Hähnchenbrustfilet und einem Orangen- Balsamico- Dressing^G

eine ½ Brandenburger Landente 17,80€
dazu Rotkohl oder Grünkohl und Klöße

Fleischlose Gerichte

Kartoffeln mit Kräuterquark^G und Salatbouquet^{G,J} 6,80€

Genfer Schnitzel^{A,C,G,J} 8,40€
(panierter Sellerie) mit Möhrchen, Kräuterbutter & Schwenkkartoffeln

Spaghetti^{A,C,F} „Neu-Helgoländer Art“ 8,90€
vegetarische Gemüsebolognese

Mediterrane Kürbisspalten^{G,J} 9,50€
mit Kartoffeln und Salatbouquet

Fisch

Brathering^D 6,70€
mit Bratkartoffeln

Matjesfilet^{D,G,J} „Hausfrauenart“ 8,10€
mit Kartoffeln

gebratenes Rotbarschfilet^{A,D,I,J} 14,50€
in Senfsoße, Kartoffeln und einem kleinen Gurkensalat

Forelle „Müllerin Art“^{A,D,G} 15,95€
mit Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Kartoffeln und einem kleinen Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet^{A,D,G} 16,10€
mit Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Kartoffeln und einem kleinen Gurkensalat

Aus Topf und Pfanne

Bauernfrühstück^{C,G,J,L} 8,10€

Pinkel (Schinkenknacker), 7,80€
Grünkohl und Bratkartoffeln^L

Hirschgulasch^L 13,50€
mit Rotkohl und Kartoffeln

Kalbsleber^A 13,50€
mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelstampf^F

gepökeltes Eisbein 13,30€
dazu Sauerkraut, Erbspüree^H und Kartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsoße^G, 14,50€
Rosenkohl und Kartoffeln

paniertes Schnitzel^{A,C} 15,20€
mit Rosenkohl und Kartoffeln

hausgemachte Rinderroulade 16,10€
gefüllt mit Senf, magerem Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke^J, dazu Rotkohl und Schwenkkartoffeln

Argentinisches Rumpsteak 22,50€
vom Black- Angus- Rind(200g)
mit Speckbohnen, Pommes frites, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und einem frischen Salatbouquet^{G,J}

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites^G 3,30€
mit Ketchup oder Mayonnaise

Milchreis^G mit Apfelmus, 3,50€
Zimt und Zucker

Nudeln^A mit Tomatensoße 4,50€

Fischstäbchen^{A,C,G} 4,30€
mit Pommes frites^F

Hähnchennuggets^{A,C,G} mit 6,50€
Mischgemüse und Kartoffelstampf

Kuchen

Pflaumen-Butterstreusel Kuchen 2,60€
^{A,C,E,F,G,H}

Käse-Mandarinen-Schnitte 2,80€
^{A,C,E,F,G,H}

Beeren-Sahneschnitte 3,20€
^{A,E,F,G,H,M}

Marzipantorte 3,40€
^{A,C,E,F,G,H,M}

Schokotörtchen^{A,C,F,G} mit 4,70€
1 Kugel Vanilleeis⁵ und Sahne

pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00€

^A Glutenhaltig, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Erdnüsse/Nüsse, ^F Sojabohnen, ^G Milch, ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^J Senf, ^K Sesamsamen, ^L Schwefeldioxid Sulphite,

^M Lupinien, ^N Weichtiere, ⁵ mit Farbstoff, die ausführliche Tabelle über Allergene und Kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte der Speisekarte im Restaurant.