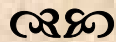


## Vorspeisen



### Kürbis-Curry-Suppe

aus dem Hokkaido-Kürbis, mit Möhren cremig aufgeschlagen  
und Knoblauch Croutons 4,50

### hausgemachte Soljanka

nach traditionellem Rezept, aus Kassler und verschiedenen  
Wurstsorten, mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomaten 4,90

### kleines Würzfleisch

vom Schweinenacken, mit frischen Champignons und  
mit Käse überbacken, dazu Baguette 5,80

### kleiner bunter Salat

aus Tomaten, Gurken und Eisbergsalat, Möhren- und Weißkrautsalat,  
serviert mit hausgemachtem Dressing 5,70

## Hauptgerichte



### großer bunter Salat

aus Tomaten, Gurken und Eisbergsalat, Möhren- und Weißkrautsalat, dazu  
hausgemachtes Dressing 9,90

mit frischem Schafskäse 12,70

mit gebratener Hähnchenbrust 13,30

mit gebratenem Zanderfilet 14,80

mit geräucherter Entenbrust 15,60

### Käsespätzle (vegetarisch)

Spätzle-Pfanne mit Sahnesoße  
und mit Käse überbacken 12,90

### Kartoffel-Gemüse-Auflauf (vegetarisch)

bunter Auflauf aus Kartoffeln und Gemüse der Saison,  
Sahnesauce und mit Käse überbacken 12,90

### Kartoffeltaschen (vegetarisch)

zwei mit Schafskäse gefüllte, panierte Kartoffeltaschen  
auf buntem Gemüse serviert und mit Parmesan verfeinert 12,90

### Steak au four

zartes Steak vom Schweinerücken, mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Bratkartoffeln und eine Salatgarnitur 17,50

### Leber nach Berliner Art

frische Rinderleber in Streifen gebraten, mit Apfel und Zwiebelringen,  
dazu Stampfkartoffeln 16,80

### gemischtes Wildgulasch

gemischtes Wildbret-Gulasch aus brandenburgischen Wäldern,  
mit Rotkohl und Klößen 19,20

### Hirschkeulenbraten

aus unserem Holzbackofen, mit Rotkohl und Klößen  
an Preiselbeersauce 19,50

### paniertes Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 16,50

und Champignon-Sauce 17,50

oder als Hamburger Schnitzel 17,50

### gebratener Zander

ein großes Zanderfilet, auf der Haut gebraten  
und auf Kartoffel-Gemüse-Ragout serviert 18,70