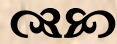


„unsere neue Karte“



Caprese

Büffel-Mozzarella an frischen Tomaten,
dazu Kräuterbaguette 9,90

Bowl

Couscous und marinierte Salate der Saison
mit Mandarinen-Orangen-Dressing 9,90
mit gezupfter Ente 12,90

Parmesan-Karotten-Gnocchi
Kartoffelklößchen mit glasierten
Honigbutter-Karotten 15,90

Fish & Chips

kernig paniertes Rotbarschfilet mit Joghurt-Remoulade,
dazu Steakhouse-Pommes 22,90

Maispoularde

eine zarte Zitronen-Maipoularde mit Spinat-Kartoffelroulade
und einem Duett von Trauben 19,90

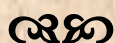
Wildragout

gemischtes Gulasch von Hirsch und Wildschwein, mit Zwiebeln und
Knoblauch, Tomaten und Möhren in einer feinen Rotweinjus,
dazu gebutterter Rosenkohl und Spätzle 25,90

Steak vom Hirsch

tranchiertes Rückensteak vom Hirsch mit Rotkohl
und Kartoffel-Gnocchi 26,90

Vorspeisen und kleine Gerichte



Kürbis-Karottensuppe

vom Hokkaidokürbis mit Sahnehäubchen
und Kürbiskern-Öl 6,90

Kesselgulasch

herzhafte Gulaschsuppe von Rind und Schwein
mit Kartoffeln und Gemüse 7,90

Soljanka

aus Kassler und verschiedenen Wurstsorten, mit Zwiebeln,
Gewürzgurken und passierten Tomaten, dazu Baguette
in der Suppentasse als Vorspeise 6,90
oder als Hauptgang 9,90

Piroggen

in feiner Butter geschwenkte Teigtaschen mit
einer Füllung aus Kartoffel-Lauch-Stampf,
dazu mariniertes Salat 14,90

gratiniertes Würzfleisch

vom Schweinenacken, mit frischen Champignons und mit Käse
überbacken, dazu Baguette
als Vorspeise 7,90
oder für den kleinen Hunger 9,90

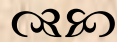
Gemüseauflauf

Gemüse der Saison mit Kartoffeln, Knoblauch und Sahnesauce,
gratiniert mit Mozzarella und Cheddar 14,90

bunter Salat

saisonale und marinierte Salate
mit Joghurt-Kräuter-Dressing 6,90

Unsere Klassiker



Königsberger Klopse

3 gekochte Hackfleischklöße mit Kapernsauce,
Petersilienkartoffeln und mariniertes Rote Beete 19,90
als kleine Portion 16,90

Leber nach Berliner Art

gebratene Kalbsleber mit Apfel-Chutney und
geshmorten Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln 19,90
als kleine Portion 16,90

Gulasch Szegediner Art

herzhaftes Gulasch aus Rindfleisch mit Speckwürfeln
und Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln 19,90
als kleine Portion 16,90

Forelle Müllerin

lachsfarbene Fläminger Forelle mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter und einem Gurkensalat 22,90

Steak au four

zartes Steak vom Schweinerücken, mit Würzfleisch
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
und ein kleiner Salat 21,90
als kleine Portion 18,90

paniertes Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat 17,90
wahlweise mit Champignon-Sauce 18,90
oder als Hamburger Schnitzel 18,90
jeweils als kleine Portion 14,90

Schweinelendchen

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Sauce,
dazu Kartoffel-Kräuter-Plätzchen 19,90

Ente aus dem Holzbackofen

eine halbe Ente, knusprig gebacken in unserem Holzbackofen,
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Klößen 26,90
als kleine Portion mit $\frac{1}{4}$ Ente 19,90

Rinderroulade

bestes Rindfleisch aus der Kugel, gefüllt mit Speck,
Zwiebel und Gewürzgurke, dazu Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln 22,90

Entrecôte

vom Jungbullen mit Kräuterbutter
und Steakhouse Pommes 25,90

Kindergerichte



Hähnchen-Nuggets

panierte Hähnchenstreifen und Steakhouse-Pommes 9,90

Fischstäbchen

kleine panierte Fischfilets mit Kartoffelstampf 9,90

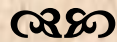
Kinderteller

Steakhouse-Pommes, Stampfkartoffeln, Klöße, Spätzle,
Bandnudeln, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
mit Sauce 6,00

Räuberteller

Teller und Besteck für die Kleinen,
um bei den Großen zu Räubern 2,50

Desserts



Crêpes

mit Puderzucker 3,20

mit Nutella 3,80

mit Apfelmus 3,60

mit cremigem Bourbon-Vanille-Eis
und heißen Kirschen 5,80

hausgemachte Rote Grütze

mit cremigem Bourbon-Vanille-Eis
und einem Schuss Eierlikör 4,90

warmer Apfelstrudel

mit vanillesauce, cremigem
Bourbon-Vanille-Eis und Sahne 5,90

Heiße Liebe

2 Kugeln cremiges Bourbon-Vanille-Eis
mit heißen Kirschen 6,90

NETZEN

Kuchenauswahl

bitte wählen Sie aus unseren wechselnden
Tagesangeboten an Kuchen und Torten