

Vorspeisen

*Kleiner Bunter Blattsalat
mit Datteltomaten, marinierten Gurken
und roten Zwiebeln
angemacht mit fruchtigem
Kerbel-Estragon Dressing*

J
5,20€

*Kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Leberknödeln
und Streifen von frischen
Wurzelgemüsen*

A,C,G,I
5,90 €

*Samtiges Spinatcremesüppchen
mit Spießchen
von der Hähnchenbrust*

A,G,I
5,90 €

Salate, vegetarisches und veganes

*Großer bunter Salatteller
aus Babyblattsalaten,
Möhren, Datteltomaten, Gurkensalat
und roten Zwiebeln
wahlweise mit
Rhöner Schmand Dressing C,G
oder
Fruchtigem Kerbel-Estragon Dressing
(vegan) J
11,90 €
dazu gebratene Hähnchenbrust +6 €
oder Fetakäse aus Ziegen
und Schafsmilch +5 €*

*Hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse, Gouda und
geschmorten Zwiebeln
am Salatbouquet
A,C,G
14,80 €*

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,50 €

Hauptgerichte Fleisch

*Original fränkisches Schäufele
in Schwarzbier Kümmelsoße
dazu Kartoffelklöße
und knackiger Krautsalat*

*A, I, J
17,90 €*

*Sous vide gegarter Zwiebelrostbraten
aus dem Rinderrücken
mit reichlich geschmorten Zwiebeln
und hausgemachten Spätzle*

*A, C, I
23,80 €*

*Zarte Schweinemedallions
auf frischen Rahmchampignons
im Nest von hausgemachten Spätzle*

*A, C, G, I
18,50 €*

Für Beilagen/Änderungen berechnen wir 2,50 €

Schnitzelspezialitäten aus dem Schweinerücken

*Rhöner Schmand Schnitzel
überbacken mit Schmand, Dörrfleisch,
Porree und Käse
dazu deftige Bratkartoffeln*

A, C, G, 5

16,80 €

*Mecklenburger „Surf & Turf“
Paniertes Schweineschnitzel
mit einem Zopf
vom geräucherten Matjesfilet,
roten Zwiebeln
und Bratkartoffeln*

A, C, D, G, 5

17,80 €

*Weidmanns Schnitzel
auf frischen Champignons im Rahm
dazu gebutterter Kartoffelschnee*

A, C, G, I

16,80 €

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,50 €

Aus dem Wasser

*„Lachs trifft Zander“
Duett vom Lachs und Zanderfilet
auf Zucchini-Möhrengemüse
in würziger Soße
dazu gekräuterter Basmatireis
A,D,G,I
20,50 €*

*Gebratene grätenlose Forelle
gefüllt mit frischen Kräutern
dazu Butterkartoffeln
und hausgemachter Gurkensalat
A,D,G
17,80 €*

*Zanderfilet „Spreewald“
auf Gurkengemüse in Spreewaldsoße
dazu gebutterte Drillinge
A,D,G,I,J
20,50 €*

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,50 €

Dessert

*Sylter Blaubeerpfannkuchen
frisch aus dem Rohr
Da wird jeder Kaiserschmarrn neidisch!
A,C,G,H
9,80 €*

*Hausgemachte Sorbets
nach Tagesangebot
(vegan)
Kugel 2,20€*

*Bitte beachten Sie auch unsere
hausgemachten
Kuchen und Torten
in der Vitrine.*