

Liquides

Tom-Kha-Ghai
Zitronengras - Kokosmilch
Huhn - Ingwer

Euro 7,50

Waldpilzcremesuppe
verfeinert mit einer
Sahnehaube

Euro 5,50

Kartoffelcremesuppe
Speck - Zwiebeln
Petersilie

Euro 6,50

Kürbissuppe
mit Kernen und Öl

Euro 6,90

Starter

Bunter Blattsalat

*mit Gurke, Karotte, Tomatenwürfel
mit Wildkräuter und Körnern*

Euro 9,50

oder

mit Putenbruststreifen

Aufpreis Euro 4,50

mit 3 Scampo

Aufpreis Euro 6,50

Karamellisierte Ziegenkäse

Aufpreis Euro 5,50

Bunte Bete

*Karamellisierte Ziegenkäse
Balsamico – Olivenöl*

Euro 9,50

Gebratene Scampo

*Chilli – Zitrone – gebratene Melone
Basilikumkresse*

Euro 14,50

Starter

Caipirinha-Lachs

Kartoffelrösti – Honig-Senf-Dill-Soße

Gurkenrelish – Wasserkresse

Avocadopüree

Euro 13,50

Gebackener Hirtenkäse

in einer knusprigen Panade

mit Oliven und Tomatenragout

Euro 8,20

Bruschetta

Tomaten- Parmesan –Rucola

Euro 7,50

Beilagensalat

mit hausgemachtem Dressing

Euro 3,90

Alles Fisch !

*Scholle „Finkenwerder Art“
mit gebratenem Speck & Zwiebeln
Salzkartoffeln
und Beilagensalat*

Euro 18,50

*Matjesfilet
mit Hausfrauensauce
Bratkartoffeln
und Salatbeilage*

Euro 14,50

*Ganze Dorade
an Tomatenrisotto
geschmolzene Tomaten
Zwiebelchutney
und Blattspinat*

Euro 21,50

*Gebratener Lachs
mit Fischjus
Orangenrisotto
grüner Spargel und Minze*

Euro 24,50

Hauptsache

Rinderfiletsteak 200 g
mit Kräuterbutter
Pfeffer-Aioli
Pommes Frites
und Wildkräutersalat

Euro 34,50

Chateaubriand
vom Rind
für 2 Personen
mit Kräuterbutter, Aioli
Pommes Frites
und Wildkräutersalat

Euro 67,50

Kalbsleber „Berliner Art“
mit kräftiger Rotweinjus
hausgemachtem Kartoffelpüree
gebratene Apfelspalten
und Röstzwiebeln

Euro 17,50

„Wiener Schnitzel“
mit krossen Bratkartoffeln
und Beilagensalat

Euro 21,50

Schweinefilet-Medaillons
an einer Kräuterjus
mit Speckbohnen
und Kroketten

Euro 15,50

Hauptsache

*Heidschnucken Keule
Kräuterjus,
gebratener Kräutersaitling,
Gemüsebouquet
und in Sahne
gebackene Kartoffeln*

Euro 24,90

*Zweierlei vom Wild
Hirschrücken und
Wildschweinfilet,
an Portweinsauce
mit Kürbisgemüse und Kroketten*

Euro 23,50

*Hausgemachtes Hirschgulasch
mit Speckrosenkohl
und Butterspätzle*

Euro 16,50

*Lammcarée
Kräuter-Schafskäse-Kruste
Kräuterjus
mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin*

Euro 29,90

*Halbe Cherry-Valley-Ente
an Orangensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

Euro 20,50

...oder vegetarisch

Flammkuchen
mit Schmand, Ziegenkäse,
Honig, Feigensenf
garniert mit Apfel und Nüssen

Euro 11,50

Penne
in einer Weißweinsauce
mit grünem Spargel
und Cherrytomaten

Euro 14,50

Tomatenrisotto
mit Antipasti,
Rucola und Pesto

Euro 13,50

Flammkuchen
mit Tomate, Mozzarella
und Pesto

Euro 11,50

Gnocchi
in einer Gorgonzolasoße
mit Spinat
Cherrytomaten und
Wildkräutern

Euro 14,50

Snack-Attack von Montag bis Freitag

*Schnitzel „Wiener Art“
(Schwein)
mit Pommes Frites
Ketchup, Mayonnaise
und Zitrone*

Euro 12,50

*Tomate - Mozzarella
mit Rucola
und Balsamico-Glace*

Euro 7,30

*Strammer Asendorfer
knusprige Bratkartoffeln
Spiegeleier, Salatbeilage
und Gewürzgurke*

Euro 12,50

*Hamburger 200 g Rindfleisch Patty
Tomate, Zwiebeln,
Salat und Gewürzgurke*

Euro 15,30

*Auf Wunsch gerne
mit Bacon oder Käse
Aufpreis Euro 1,00*

Dessert

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis
und Sahne*

Euro 9,50

*Mascarponecrème
mit Zitrusfruchtrelish
mit Baklava*

Euro 10,50

*Crème brûlée Variation
Kaffee – Limone - klassisch*

Euro 12,50

*Kunafa
gebackener Käse
im Teigmantel und Pistazien*

Euro 8,50

*Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne*

Euro 7,50