

Ein Topf in den anderen

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe
mit Zimt-Kräuter-Crôutons (a,g,i)
5,90€

Brandenburger Fischsuppe
mit heimischen Fischfilets,
tomatisiert, gebunden mit Wurzelwerk (9,a,d,g,i,n)
7,10€

Hasenfutter

Herbstlicher Gartensalat
Saisonale Blattsalate mit karamellisierten Apfelspalten,
Büffelmozzarella, Gartenkresse
& Balsamico Vinaigrette (9,j)
12,50€

klein aber oho

Flammkuchen

*mit Cranberry-Schmand, Radicchio, Pinienkernen
& Streifen von der Entenbrust (9,a,c,g)*

13,90€

Ofenkartoffel

*gefüllt mit saisonalem Gemüse & hausgemachtem
Kräuterquark an Salat der Saison
& Balsamico Vinaigrette (g,i,j)*

9,90€

Semmelkloß

*mit gekräuterten Wiesenpilzen in Rahm
an Salat der Saison (a,c,g,i)*

10,90€

Hausmannskost

Deluxe

Vegane Ravioli

gefüllt mit Quitte und Fenchel

mit Tomaten-Concassée in Zitronen - Walnussauce (a,i,m)

14,50€

Kalbsleber

an Portweinjus mit Apfelscheiben,

gerösteten Zwiebeln & Erdapfelstampf (9,a,g,i)

14,50€

Seeterrassen Boulette

aus Kalb und Rind mit Rauchcrème, krossem Speck,

Zwiebeln & Cheddar

serviert mit Briochebrötchen und Süßkartoffel Pommes (9,a,c,g,i,j,m)

13,90€

Knusprige ½ Ente

mit gebuttertem Rosenkohl

& geschwenkten Majorankartoffeln (9,i)

16,90€

Wildschweinbraten

an Blaukraut & Kräutererdäpfeln (9,c,i)

18,50€

< 140 cm

Pipi Langstrumpf

*Frische Pasta mit fruchtiger Tomatensauce
& geriebenem Grana Padano (a.c.g)*

5,50€

Flotte Henne

*Knusprige Hähncheninnenfilets mit kleinem Gemüse
& Erdapfelstampf (9,a,c,g)*

6,50€