

Nachtisch



Mutter Fontanes Brotpudding

8
€



Hauchdünn gebackener Pfannenkuchen

7
€



Pfannenfrischer Kaiserschmarrn

8
€

Alkoholfreie Getränke



Fanta



Sprite



Tonic Water



Bittere Zitrone



Ginger Ale

9



Hausgemachter Eistee



Frisch gepresster Saft



Kirschnektar



Clausthaler Classic Alkoholfrei



Bananennektar



Tomatensaft

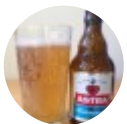


Selters Mineralwasser

Alkoholische Getränke



Erdinger Weißbier



Alsterwasser



Ramazotti



Underberg

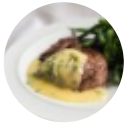
Meeresfrüchte



Garnele

10
13
€

Saucen



Sauce Bearnaise

Heissgetränke



Milchkaffee

4
€



Tee im Kännchen

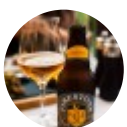
5
€

Steaks



Huftsteak

Vom Grill



Rinderfilet

Getränke



Orangensaft

10

Biere



Radeberger Pilsener vom Fass

Saisonaligkeiten



Hausgebeizter Lachs

15
€

Säfte



RHABARBERNEKTAR

Softgetränke



Koks

Crepes



Grand Marnier

Rotweine



Merlot Roter Lehm (trocken)



Cuvée 1838 (trocken)



Cuvée Seegeflüster (trocken)

Tagessuppe



Tagessuppe

7
€

Vom Fisch



Dorade

18
€

WEISSWEINE



Sauvignon Blanc Black Edition (trocken)



Grauburgunder Tradition (trocken)



Riesling Seebrise (trocken)

German Special



Bratkartoffeln

10

Warme Getränke



Doppelter Espresso

4
€



Tasse Café Crème

3
€



Heiße Schokolade mit Sahne

5
€

La Blanca-Steaks



Entrecôte

1

Fleischgerichte - Vom Rind



Rumpsteak

10

Schnäpsle



Obstler

Roseweine



Cuvée Seerosé (trocken)

Schaumwein



Moët Chandon Brut Imperial

Alkoholische Geträmk



Fernet Branca

Coffee



Espresso

10
3 €



Cappuccino

9
4 €

Liköre



Bailey´s original



Scheibel Apricot Brandy

Kaffee



Latte macchiato

5
€

Eine Beilage



Backkartoffel Kalena

Edelobstbrände Ziegler



Williamsbrand

Vorspeisen



Strauchtomate und Mozzarella

9
€



Tatar vom Havelland-Rind

16
€



Carpaccio vom Havelland-Rind

15
€

Suppen



Ruppiner Süßwasser-Fischsuppe

8
€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Granini Fruchtsäfte



Apfelsaft naturtrüb

SALATE



Wildkräutersalat Natur

8
€



Wildkräutersalat mit hausgebeiztem Lachs

15
€



Wildkräutersalat mit Garnelenspießen

15
€

WASSER



Ruppiner Hechtsteak

17
€



Ruppiner Barsch oder Rotfeder

17
€



Ruppiner Zanderfilet

20
€



Zippelsförder Regenbogenforelle

16
€

Spezialitäten des Hauses



Lokale Brotzeit

22
€



1.000 g Rindersteak, am Knochen gebraten, für 2 Personen

55
€



Zippelsförder Beluga-Stör im Ganzen für 2 Personen

57
€



Grünkern-Tofu-Burger

16
€



Surf and Turf Seafood- and Beef-Burger

19
€

Aperitiv Klassiker



Prosecco Borgo Molino

Schinken & Salami



Luftgetrockneter Rinderschinken

14
€

Saucen | Butter | Beilagen:



Kräuter-Gewürzbutter

Kräuter / Bitter



Ruppiner Tafelrunde



Ruppiner Klosterlikör

Beilagen / Soßen



Kartoffelstempel

LAND UND WIESE



Duroc Schweinekarree

22
€



Supreme vom Märkischen Landhuhn

17
€



Ruppiner Weidelammkotelette

27
€

Bitte wählen Sie zu jedem Hauptgericht eine Beilage, eine Sauce oder eine Buttermischung:



Fischvelouté mit Dill



Zitronen-Estragon-Butter



Aglio-olio-Dip



Märkische La Ratte-Kartoffel

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE



Likör 43

Frisch gekochte Speisen aus unserer Küche:



Soljanka

7
€

Krušovice



Krušovice ?erne

Nicht kategorisiert



Hausgemachte Smoothies



Bratenjus



Altes Pflümle



Pott Café Creme

4
€



Tee im Glas

3
€



Moët Chandon Impérial Rosé



Die Welt der Welt



Amarula