

Speisekarte

Deutsche Küche

Gebratenes Wallerfilet

Speck-Kapern, Wurzeln Gemüse, Senfsauce und Pfannkartoffeln
14,50 €

Riesenkohlroulade

mit Specksauce und Kartoffeln
12,90 €

Kalbsleber

Apfel, Zwiebel, Kartoffelschnee
14,50 €

Schnitzel vom Schwein

Blumenkohl, braune Butter, Kartoffel- Speckpüree
14,00 €

Berliner Blutwurst

mit Sauerkraut und Kartoffeln
10,90 €

Unsere Blutwurst ist eine Spezialität der Blutwurstmanufaktur Marcus Benser aus Berlin-Neukölln. 2004 wurde er in den Französischen Orden der Blutwursttritter aufgenommen. 2006 ist er mit der Goldmedaille geadelt worden.

„ Kindheitserinnerung “

Königsberger Klopse vom Kalb, Kapernsauce und Kartoffeln
12,90 €

Suppen

Edelfischsuppe

mit Tomate und Basilikum
5,00 €

Zweierlei Paprikasuppe

Wasabi und Shisokresse
5,00 €

Vorspeisen

Marinierter Blattsalat

mit gebratenen Putenstreifen, Nüssen und Croutons
9,50 €

Gespicktes Zanderfilet und Garnele

Balsamico- Linsen und Kräutersalat
13,00 €

Fisch

Zanderfilet unter der Kräuter- Parmesan- Kruste,

Radieschen, Blütenhonig, Safran- Graupen
15,90 €

Lachs und Flusskrebse

Orangen-Fenchel, Spinat, Rote Bete- Risotto
16,50 €

Doradenfilet

mit süß-saurem Gemüse, Pak Choi, Zitronengras-Kokossschaum und Reisküchlein
15,50 €

Vegetarisch

Kartoffelgnocchis

mit Kräuterpesto, gebratenen Pilzen geschmolzenen Rispentomaten
11,00 €

Linguine

mit Trüffel und Steinpilzen
12,00 €

Fleisch

Sauerbraten von der Uckermärker Rinderhüfte

mit geschmortem Weißkraut, Laugenbrotknödel
17,00 €

Bäckchen vom Uckermärker Rind

Kräutersaitlinge, Romanesco, Confit von schwarzen Johannisbeeren, Selleriepüree
16,50 €

Dessert

3erlei Creme Bruleé

6,00 €

Eisgugelhupf

Obst, Karamellsauce und Hippe
5,50 €

Kaiserschmarrn

Mandelmilch- Schwarzkirscheis
5,00 €

Heiße Kirschen

Apfel-Mandel-Eis, Minze und Hippe
4,50 €

Abendkarte ab 18.00 Uhr

Jacobsmuscheln

Kräutersaitlinge, Kürbisstrudel
12,00 €

Zitronengras- Kokoscreme

mit eingelegter Melone und Knuspergarnele
6,50 €

Seeteufel

mit Schinken und Salbei, Pak Choi, Flusskrebse Kartoffel-Senfpuée
19,50 €

„ Cote de boeuf “

Ochsenkotelette mit Steinpilzen, Bohnenorgel, Selleriepüree, Kartoffelrösti
21,00 €

Änderungen vorbehalten

Sämtliche Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Zutaten können auf Anfrage auf einer gesonderten Liste eingesehen werden.

Die Kinderkarte, die Eiskarte sowie die Getränkekarte erhalten Sie gesondert.

REGIONALE FRISCHE KÜCHE · NUDLWOCHEN
FANGFRISCHER FISCH · SAISONALE SPEZIALITÄTEN
CATERING · ERNTEFRISCHES GEMÜSE · BIOQUALITÄT
WILDGERICHTE · FRÜHSTÜCKSBUFFET

GUTEN APPETIT ...



Bärlauch Verbote des Frühlings

ab 17. Feb.

- Marinierte Blattsalatspitzen mit confierten Cherrytomaten, Bärlauchdip 7,50 €
- Marinierte Blattsalatspitzen mit gebratenen Großgarnelen 13,50 €
- Bärlauch-Suppe mit kaltgeräucherten Krebschwänzen 4,50 €
- Spaghettini in Bärlauchpestosauce mit Rucola, Dörr-Tomaten, Feta-Käse 11,50 €
- Bärlauch-Risotto mit gebratenem Spargel, Tomaten 12,00 €
- Matjesfilets mit Zwiebeln, Salat, Bärlauchschmand und Kartoffeln 11,50 €
- Kabeljaufilet, Bärlauchrisotto, Sellerie, Tomatentapenade, Rucola 14,50 €
- Gebratenes Zanderfilet, grüner Spargel, Bärlauchsauce, RoteBete-Püree 15,90 €
- Lammkeule, Paprika, Gelee von schwarzer Johannisbeere, Bärlauch-Kartoffelcrespelle 16,50 €
- Schweinefilet „Bärl-im-Bocca“, Ackermöhre, Kartoffel-Schnittlauch-Püree 15,60 €
- 200 gr. gegrilltes Roastbeef mit Bärlauchbutter, mariniertem Salat und Ofenkartoffel 16,90 €
- Kalbsschnitzel mit Zitronen-Pankopanade, Gurkensalat, Bärlauch-Kartoffelsalat 16,00 €
- Bäckchen vom Uckermärker Rind, Kräutersaitlinge, Bärlauch-Graupen 16,00 €



Wir wünschen guten Appetit.

Schwarzwurzel Spargel des Winters

- Marinierte Blattsalatspitzen, Schwarzwurzeln, gebratene Geflügelleber 9,50 €
- Schwarzwurzelschaumsuppe mit Scampistrudel 4,50 €
- Schwarzwurzelschmarrn, confierte Tomaten und Kräuter 9,90 €
- Zanderfilet, Rahmschwarzwurzeln und Nusskartoffeln 14,50 €
- Dorade Royal, gebratene Schwarzwurzeln, Brokkoli-Tatar, Kartoffel-Senfpuée 16,90 €
- Rückensteak von heimischen Wild, Burgunderkruste, Schwarzwurzeln, Birne, Wallnussgnocchis 17,50 €
- Schweinefiletmedaillons, Kräuter-Schwarzwurzeln und Kartoffelrösti 15,90 €
- Kalbsschnitzel mit Zitronen-Pankopanade, Schwarzwurzeln, Gurken, Kartoffelgratin 16,00 €

bis 3. Jan.

Winterliches Geflügel & Wild aus Brandenburg

- Gebratene Gänseleber mit Speckbirnen und Kartoffel-Zwiebelpüree 9,00 €
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 4,50 €
- Gänseschaumsüppchen mit Pumpnickel-Canapee und Quitte 4,50 €
- Knuspriger Entenbraten auf geschmortem Rosenkohl, Backpflaumensauce und Semmelknödeltaler 14,70 €
- „Halbe Ente aus dem Rohr“ mit Rahmwirsing und Klößen 17,90 €
- „Herz und Magen“ der Bauerngans, serviert mit Bandnudeln in Schnittlauch-Trüffelsauce 12,50 €
- „Das Beste der Uckermärker Bauerngans“ an hausgemachtem Grünkohl und Gewürz-Blaukraut, Gänsejus, Kartoffelklößen 16,50 €
- Sanft geschmorter Wildbraten mit Pilzragout und gebratenem Kartoffelkloß 12,50 €
- Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle 13,00 €
- Kleiner Bratapfel mit Marzipan und Nüssen an Zimt-Amaretto-Schaum 5,50 €

ab 4. Jan.



„Gans to go“

Die Gans zum Mitnehmen erhalten Sie auf Vorbestellung (Bitte mindestens 2 Tage vorher)

Warme Küche: täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr, von 15.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Speisekarte
Frühstück: Montag bis Samstag von 06.30 Uhr bis 10.00 Uhr
Sonntag von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr

