

# MENÜ

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Schorfheider Reh (A, G, H, M)

Wasabi Mayonnaise | Senfsaat | Urmöhren-Chutney | Bittersalat 17 €

Bauernbrot (A, G, M)

Portobello | Burrata | Senfkaviar | Räuchercrème 12 €

## SUPPEN

Wild Consommé (A, C, G, L)

Wurzelgemüse | Pilzravioli 9 €

Zwiebelcrèmesuppe (A, C, G, L, N)

Butterbrot | Zwiebel | Kräuter 8 €

# MENÜ

## SALATE

### Frühlingshafter Blattsalat

Kräuter | Kirschtomate | Knäckebrot (A, N)

klein 9 €

groß 15 €

wahlweise mit Balsamico - (H, M) oder Honig-Senf-Dressing (H, M)

### Unsere Salatarrangements

mit Wiener Schnitzel (150g) (A, C) +17 €

mit gebratener Hähnchenleber (180 g) (A) +10 €

mit gebratenem Zanderfilet (170 g) (A, C) +14 €

mit gegrilltem Rinderfilet (200g) +24 €

## ZWISCHENGERICHT

### Rinderzunge (A, E, G, H, L, N)

Trüffel | Belugalinsen | Kräutercrumble | Meerrettich | rote Bete 14 €

### Kalbsbries (A, C, G, M)

gebacken | Pak Choi | Senf | Kartoffelknusper 14 €

# MENÜ

## HAUPTGERICHTE

Zanderfilet (A, B, D, F, G, H, L, N, R)

gebraten | wilder Brokkoli | Pastinake | Kartoffel | Kaviar 29 €

Rinderzunge (G, L, M)

gebraten | Apfel | Sellerie | Kartoffel 28 €

Schorfheider Hirschbraten (G, L, M)

geschmort | Pak Choi | rote Bete | Kartoffelstampf 29 €

Wiener Schnitzel (A, C, G, L, M)

Kalbfleisch | Feldsalat | Drillinge | Preiselbeere 28 €

Hähnchenleber (A, G, L, M)

gebraten | Zwiebel | Apfel | Kartoffelpüree 24 €

Wildschweinbäckchen (A, G, L, M, R)

gebraten | wilder Blumenkohl | Petersilie | Gersten Orzotto 28 €

Red & White Premium Rinderfilet (A, G, L, M)

gegrillt | Zwiebel | Wildkräutersalat | Kräutergnocchi | Butter 37 €

# MENÜ

## VEGETARISCH | VEGAN

Kartoffelgnocchi (A) Vegan

Brokkoli | rote Bete | Wildkräuter

24 €

Pilzravioli (A, C, D, G) Vegetarisch

Wilder Blumenkohl | Shiso | confierte Kirschtomate

23 €

## DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée (A, C, G, H)

Schokolade | Bisquit | Beeren | Vanilleeis

10 €

Mascarpone (A, G, H)

Karamellkeks | Blaubeere | Sauerrahm | Pastinake

9 €

Käseauswahl (A, G, H, M)

Traube | Knäckebrot | Nuss | Feigensenf

19 €

# MENÜ

## KINDERGERICHTE

-bitte nur für Kinder-

Grießbrei (A, G)

Blaubeerragout | Zimt | Zucker

8 €

Kleines Schnitzel (A, C, G)

Salat | Pommes Frites

8 €

Kochklopse (A, C, G, M)

Kapern | Kartoffelpüree

8 €

Räuberteller (A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R)

Teller mit Besteck

0 €

# MENÜ

## EISKARTE

### Knusprig & süß (A, C, G, H)

Brownie | Vanilleeis | gesalzene Erdnüsse | Eierlikör | Karamellsauce | Sahne 9 €

### Prickelnde Kugel

Himbeersorbet | Himbeersauce | 0,1 l Lutter & Wegner Sekt 8 €

### Der Schwede (A, C, G)

Vanilleiscreme | Apfelkompott | Pott Eierlikör | Sahne 8 €

### Schoko mit Schuss (A, C, G)

Schokoladeneis | warme Schokoladenmilch | Rum | Amaretto | Sahne 7 €

# MENÜE

## Unsere Lieferanten

Liebe Gäste,

Wir sind sehr bestrebt Ihnen regionale und saisonale Produkte auf den Teller zu bringen. Dies gelingt uns in der Regel sehr gut, da wir auf eine Vielzahl von regionalen Produzenten zurückgreifen können.

Unser Wildbret beziehen wir ausschließlich von unseren ansässigen Jägern. Obst und Gemüse beziehen wir unter anderem aus dem Oderbruch. Eiscrème, Brot, Brötchen Kuchen und Torten aus Eberswalde, Milch und Milchprodukte aus Angermünde und Brodowin.

Unser leckeres Zanderfilet z.B. ist in den Mengen wie wir sie benötigen, nicht regional verfügbar. Unser Bestreben ist es, dass das Ausnahmen bleiben.

Auch in unserer Getränkekarte finden Sie einen stetigen ansteigenden Anteil, den wir von regionalen Herstellern beziehen.