

# MENÜ

## VORSPEISEN

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

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

Bauernbrot (A, G, M)

süße Tomaten | Burrata | Senfkaviar | Pesto 12 €

## SUPPEN

Spargelcrèmesüppchen (A, G)

marinierter Spargel | Buttercroutons | Kräuteröl 8 €

Brennnessel Crèmesuppe (A, C, G, L, N)

Butterbrot | Crème Fraiche | 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 | Sesam 14 €

# MENÜ

## HAUPTGERICHTE

Zanderfilet (A, B, D, F, G, H, L, N, R) gebraten   wilder Broccoli   Pastinake   Kartoffel   Kaviar	29 €
Rinderzunge (G, L, M) gebraten   Apfel   Sellerie   Kartoffel	28 €
Wiener Schnitzel (150 gr.) (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) geschmort   wilder Blumenkohl   Petersilie   Gersten Orzotto	28 €
Red & White Premium Rinderfilet (A, G, L, M) gegrillt   Zwiebel   Wildkräutersalat   Kräutergnocchi   Butter	37 €

# MENÜ

## VEGETARISCH | VEGAN

Schwarze Meersalzgnocchi (A) Vegan

Spargel | sauer Crème | Tomate | Wildkräuter

24 €

Pilzravioli (A, C, D, G) Vegetarisch

Wilder Blumenkohl | Shiso | confierte Kirschtomate

23 €

## DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée (A, C, G, H)

weiße Schokolade | Bisquit | Beeren | Vanilleeis

10 €

Mascarpone (A, G, H)

Karamell Keks | Erdbeere | 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, E, 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, H)

Vanilleiscreme | Apfelkompott | Pott Eierlikör | Sahne 8 €

### Die Erdbeere (A, C, G, H)

Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeeren | Erdbeersauce | Sahne 8 €

### Fruchtig & leicht (A, G)

Gemischtes Obst | Cassis Sorbet | Himbeer Sorbet | Joghurt 8 €

### Eiskaffee (A, G)

1 Kugel Vanilleeis | Kaffee | Sahne 8 €

### Sanfter Engel (A, G)

1 Kugel Vanilleeis | Orangensaft | Sahne 8 €

### Gern können Sie sich Ihre Eiskugeln individuell zusammenstellen:

Schokolade (A, G), Vanille (A, G), Erdbeer (A, G), Himbeer Sorbet, Cassis Sorbet

Je Kugel 2 €

Jedes Topping: Sahne, Obst, bunte Schokolinsen...

2 €

# 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.