

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit Aprikosen - Pfifferlingssalat</i> <i>und gehobelten Parmesanspänen ^(A, G)</i>	15,10 €
<i>Caesar Salat</i> <i>mit Buttercroutons ^(G)</i>	11,80 €
<i>kleine Portion</i>	8,20 €
<i>mit Rinderfiletstreifen</i>	
<i>Aufpreis</i>	6,80 €
<i>Wildkräutersalat</i> <i>mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten</i> <i>und Burrata ^(G)</i>	13,20 €

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	9,90 €
<i>Geeiste pikante Tomatensuppe</i> <i>mit Olivencrostini ^(A, G)</i>	10,80 €
<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <i>mit gefüllten Wan - Tan ^(A, G, vegetarisch)</i>	13,10 €
<i>kleine Portion</i>	8,90 €

Hauptgänge

Tagesgericht 21,50 €

Fleisch

Filet vom heimischen Rind (200g)
mit gegrilltem mediterranem Gemüse
und Brandenburger Drillingen ^(A, G) 37,60 €

Rindergulasch
in Rotwein - Pfifferlingsjus und Butterknöpfe ^(A, C, G) 24,60 €

Schweinefilet in Pankomehl gebacken
auf lauwarmem Kartoffel - Bohnensalat ^(A, G) 26,80 €

Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce, Rote Bete und Kartoffelstampf ^(A, C, G) 22,30 €
kleine Portion 17,50 €

Poulardenbrust „Supreme“
mit Tagliatelle auf Spargelcarbonara ^(A, C, G) 25,10 €

Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel - Gurkensalat ^(A, G)
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Flasche Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle 19,50 €

Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Remouladensauce,
Brandenburger Speck - Zwiebel - Kartoffeln
und Salatbouquet ^(A, G) 18,60 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

auf Pfifferlingsrisotto und wildem Brokkoli ^(A, D, G) 25,60 €

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

auf Linsen - Kartoffelgemüse an Rieslingschaum ^(A, D, G) 25,90 €

kleine Portion 19,50 €

Doradenfilet

mit Zitronenthymian gebraten

auf Kartoffel - Lauchgemüse und Dijonsensauce ^(A, D, G, J) 27,60 €

Vegan

Kartoffel - Olivenravioli

mit getrockneten Tomaten und Pfifferlingen ^(A) 20,90 €

Pfifferlingsrisotto

mit Ruccola und confierten Tomaten 21,60 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.

Desserts

Heiße Liebe auf der Insel

mit lauwarmer Himbeersauce und Vanille - Parfait ^(A, C, G) 11,80 €

Gefüllter Windbeutel mit Erdbeeren

dazu Vanilleeis, Sahne und lauwarmer Schokoladensauce ^(A, G) 11,90 €

Weißer Schokoladen-Creme brûlée

mit Heidelbeerkompott und Marzipaneis ^(A, G) 11,50 €

Mangosorbet

mit Früchten ^(vegan) 7,80 €

Dreierlei Biokäse „Wiese 7“

von der Gläsernen Molkerei Münchehofe

mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J) 14,80 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.