

Speisekarte

Vorspeisen:

1. **Carpaccio vom Rind** 6,50 €
*mit Ruccola und einer Balsamico- Vinaigrette und gehobeltem Käse
dazu servieren wir ofenfrische Baguette*
2. **Backwerk aus dem Reißigofen** 2,00 €
Frisches Landbrot aus der Region mit Kräuterschmand
3. **Würzfleisch** 3,80 €
mit Toast
5. **Riesengarnelen** 6,50 €
*Geschwenkt mit Kirschtomaten u. Knoblauch,
dazu servieren wir ofenfrische Baguette*

Ein Schälchen Gelöffeltes:

6. **Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons** 4,00 €
7. **Tessiner Tomatensuppe** 4,00 €
9. **Tafelspitzbrühe mit Flädle und Schnittlauch** 4,50 €

Gesund & Knackig:

10. **Salat Caprese** 5,50 €
Tomate & Mozzarella mit buntem Pfeffer & Balsamico-Öl-Dressing
11. **Ruccola Salat** 6,50 €
Ruccolasalat mit Tomaten, Pinienkernen und Hausdressing
12. **Fitness Salat** 7,50 €
Gemischter Salatteller mit Putenstreifen
13. **Salat Ruccola-Lamm** 8,50 €
*gebratene Lammfilets auf Ruccolasalat, mit Tomaten,
Zwiebeln, Pinienkernen, Olivenöl und Balsamico-Essig*

Hausmacher Kost

20. **Hausgemachte Sülze** 6,50 €
mit Remoulade und Bratkartoffeln
21. **Bauernfrühstück** 5,50 €
*Bratkartoffeln mit gekochten Schinkenstreifen,
Zwiebeln, zwei Eier & Gewürzgurke*
22. **Karlsbader Schnitte** 5,50 €
Gekochter Schinken auf Toast mit Käse überbacken
23. **Toast Hawaii** 5,50 €
Gekochter Schinken auf Toast mit Ananas & Käse überbacken
24. **Jägertoast** 6,80 €
*Zwei Schweinemedallions mit Champignons
und Käse überbacken auf Toast*
25. **Hausgemachte Rinderroulade** 9,70 €
mit Apfelrotkohl serviert mit hausgemachten Klößen
26. **Schweinelendenbraten in Pfefferrahmsoße** 8,90 €
mit Champignons serviert mit Kartoffeln
27. **Tafelspitz in Meerrettichsoße** 9,70 €
Dazu servieren wir Kartoffelklöße und einen gemischten Salat
29. **Das preußische Goulasch** 12,90 €
Mehr dazu am Anfang der Speisekarte

Heiße Pfannen

30. **Herzhafte Kurfürstenpfanne** 9,80 €
*Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Frühlingszwiebeln
in Rahmsoße dazu servieren wir Speckbohnen und Röstkartoffeln*
31. **Ratsherrenpfanne** 14,50 €
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ dazu servieren wir Kartoffelrösti
32. **Südseepfanne** 12,40 €
*Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Kaiserschoten und
Pfirsichstreifen in einer Kokos-Joghurt-Soße dazu Penne- Rigatoni*
33. **Kurbadpfanne** 13,40 €
*Rind und Schweine- Medallions auf Röstkartoffeln, erlesene
Gemüsesorten, Grilltomate, Kräuterbutter, Sauce Hollandais*

Rind

Wählen Sie bitte, wie Sie Ihr Steak am liebsten mögen:

ENGLISCH (saftig - rot), im Fleischkern blutig

MEDIUM (innen rosa), kräftige braune Kruste

WELL DONE (durch), außen stark gebräunt

40. Gebratenes Filetsteak vom Rind

Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Brokkoliröschen
mit Mandelbutter, serviert mit Steakhouse Pommes Frites

220 g * 16,80 €

41. Gebratenes Filetsteak vom Rind

An einem Sellerie- Möhrenmus, dazu servieren wir
Kartoffelspalten

220 g * 16,80 €

42. Rumpsteak

Rumpsteak auf frischen geschwenkten Gemüsestreifen,
serviert mit gebackener Kartoffel gefüllt mit Kräuterschmand

220 g * 14,50 €

*Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Schwein

60. Steak „ au four“

8,90 €

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Zuckererbsen serviert mit Steakhouse Pommes frites

61. Mozzarella - Lendchen

8,40 €

Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Zuckerschoten, gereicht mit Kroketten

62. Riesenschnitzel „Kurfürst“

9,40 €

200 g Schweineschnitzel mit einem Spiegelei und Röstkartoffeln
dazu ein Salatbouquet

Wild

Wild und kräftig! So wie der König des Waldes lebt, kommt unser Hirschbraten daher. Im gusseisernen Bräter geschmort, mit ausgesuchten Kräutern gewürzt, abgelöscht durch einen guten Schuss Rotwein. Herz, was willst du mehr?

64. zarter Hirschbraten aus der Dübener Heide **10,90 €**
Serviert mit einer Rotwein-Kirsch - Soße

65. Deftiger Wildbraten vom Wildschwein **11,40 €**

Zu den Wildgerichten können Sie folgende Beilagen wählen:

*Gemüsebeilagen : Apfelrotkohl,
Waldpilze
Sättigungsbeilagen: Kartoffeln
Kartoffelklöße*

Hähnchen & Pute

71. Hähnchenbrust **9,60 €**
*Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola Soße dazu
feiner Blattspinat serviert mit Kroketten*

72. Putenfiletstreifen mit Steinpilzen **13,90 €**
Dazu reichen wir Bandnudeln

Vegetarische Gerichte

80. Leckerers Gemüschchen **6,50 €**
*zarter Spinat mit Kartoffelscheiben und Tomaten
mit Käse überbacken*

81. Penne Rigatoni **6,50 €**
In Rahmsoße mit frischen Champignons und Kräutern

82. Schafskäsepfanne „Pusta“ **6,40 €**
*Mit Kartoffeln, buntem Paprika, Tomatenwürfeln, Knoblauch,
Schafskäse & geriebenen Käse*

Aus dem Netz des Fischers

91. **Lachsfilet** 9,80 €
*an Meerrettich-Käsesoße serviert mit Petersilienkartoffeln
dazu marktfrischer Salatteller*
92. **Gebratenes Zanderfilet** 12,90 €
mit Ruccola-Sahne-Nudeln dazu Tomatensoße und Walnussbutter
93. **Schlemmerplatte vom Fisch** 13,40 €
*Steaks vom norwegischen Lachs, Zander, Rotbarsch und
gebackene Tintenfischringe auf einem Reissockel, garniert mit
verschiedenen Soßen und Salaten*

94.

Regenbogenforelle aus dem Nuthe - Urstromtal

Einem besonderen Leckerbissen
aus dem Fläming.

Die Forellenanlage liegt in einem bewaldeten Landschaftsschutzgebiet
am Hammerfließ im Baruther Urstromtal

zwischen Götrow und Luckenwalde im brandenburgischen Fläming.

Der Fläming verdankt seinen Namen flämischen Siedlern,
die im 12. Jahrhundert durch Albrecht den Bär ins Land geholt wurden.

Die Forelle hat alles, was unserem steigenden Bedürfnis
nach wertvoller und zugleich leichter Kost entgegenkommt.

Was liegt da näher, einmal eine Unterhammer - Forelle zu genießen,

Sie ernähren sich bewusster und tun auch viel für Ihre Fitness!

Daher bereiten wir Ihnen diese Forelle
nach „Müllerin Art“

mit frischem Gurkensalat und Döberntitzer Salzkartoffeln
zu einem Preis von

10,50 €

Desserts

100. *Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen* 3,90 €

101. *Vanilleeis mit Feigen und grünem Pfeffer* 3,90 €

Menükarte für Kids - Leute bis 1 Meter

110. *Käpt`n Blaubär* 3,80 €
Zwei Hefeklöße mit Heidelbeeren

111. *Schnitzel Hotzenplotz* 4,90 €
kleines Schnitzel mit Pommes & Ketchup

112. *Drei Kartoffelpuffer* 3,80 €
mit Apfelmus & Zucker

113. *Käpt`n Iglo* 3,80 €
Drei Fischstäbchen serviert mit Kartoffelpüree

114. *Räuberteller für den Angriff auf das Essen der Eltern* *Kost nix*



Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff; 2 = Antioxidationsmittel; 3 = Geschmacksverstärker; 4 = geschwefelt;
5 = Stabilisatoren; 6 = Phosphate; 7 = mit Süßstoff; 8 = Konservierungsstoffe;
9 = Verdickungsmittel; 10 = Säuerungsmittel Zitronensäure; 11 = Nitritpökelsalz