

## Sommerkarte ab 23. Juni 2021

### Vorspeisen

#### **Ziegenkäsebällchen \***

Thymianhonig \* Feldsalat \* Walnüsse \* Granatapfelkerne 10,80

#### **Hausgemachte kleine Kartoffelpuffer \*** hausgebeizter Lachs \*

Honig-Senf-Sauce oder Sahnemeerrettich \* Salatbouquet 10,90

#### **Broccolicremesüppchen \*** Mandelblätter

5,90

### Hauptspeisen

#### **Avocado-Mais-Salat \*** Jalapenos \* Kirschtomaten \* Mozzarella \*

frisches Ciabatta 12,90

#### **Lachsfilet auf der Haut gebraten \*** Risi-Bisi (Reis mit Erbsen &

Weißwein) \* Gurkensalat 17,90

#### **Gegrillte Hähnchenbrust \*** Tomatenbulgur \* würziges Zucchini-

Paprikagemüse 15,90

#### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken \*** Kartoffel-Gurken-Salat oder

Bratkartoffeln (mit Speck) \* marinierte Radieschen \*  
auf Wunsch mit Preiselbeeren 21,00

#### **Schnitzel „Wiener Art“ \*** Bratkartoffeln \* kleiner Salat

15,90

#### **Tiroler Käsespätzle \*** hausgehobelte Spätzle \* dreierlei Käse \*

glasierte Zwiebeln \* Röstzwiebeln \* kleiner Salat 12,50

#### **Panther-Spätzle \*** hausgehobelte Spätzle \* dreierlei Käse \* glasierte

Zwiebeln \* frisch gebratene Champignons \* Speckwürfel \* kleiner Salat 14,20

#### **Mangold-Pilz-Pfanne \*** gegrillte Thymianpolenta \* **vegan \***

13,50

#### **Ravioli von der Märkischen Nudelmanufaktur mit**

Ziegenfrischkäse-Kirsche-Füllung \* zerlassene Butter \* frischer Parmesan 14,90

#### **Tagliatelle mit marinierten Rindersteakstreifen \*** Kräuterseitlingen \*

Kirschtomaten & Zuckerschoten \* frischer Parmesan 14,90

### Salate

#### **Raffi's Low Carb \*** Bunte Blattsalate \* Datteltomaten \* Schafskäse \*

Oliven \* Bacon \* gebratene Hähnchenbrust 13,90

#### **Panther-Salat**

Bunte Blattsalate \* Datteltomaten \* Schafskäse \* Oliven \* Grillgemüse 13,50

Flammkuchen

<b>Klassiker</b>	Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln	9,90
<b>Herzhafter</b>	Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln * frische Champignons Emmentaler	10,90
<b>Griecher</b>	Creme Fraîche * gegrilltes Gemüse * Schafskäse * Kürbiskerne * Rosmarin	11,90
<b>Spanier</b>	Creme Fraîche * pikante Chorizo * Pimientos de Padron * Manchego-Käse	12,90
<b>Franzose</b>	Creme Fraîche * Roquefort * Birnenchutney * Birne * Walnüsse	13,50

Dessert:

verschiedene Desserts aus der Vitrine	4,50
---------------------------------------	------

Gerne beraten wir unsere Gäste zu sämtlichen  
Allergen-Hinweisen zu jedem unserer Gerichte. Geben Sie uns bei der Bestellung Bescheid.