

Appetit-Anreger

	€
„Rosé trifft Pampelmuse“ 0,2l (weinhaltiger Aperitif)	4,00
„Havelwasser“ 0,2l (aus 30% Bio-Weißwein und 70% Bio-Birnendirektsaft)	4,00
Sherry 5cl	3,50

Aus der Suppenterrine

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern	4,20
Pikante Wildgulaschsuppe „Hubertus“ mit Paprika, Kartoffeln und viel Fleisch	5,50
Klare Rindsbouillon mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage	4,20

Vorspeisen und Salate

Wildsülze mit Senfsahne, dazu Bratkartoffeln	6,90
Frischer Gurkensalat mit Dill	3,50
Bunte Salatvariation mit Walnuss-Dressing oder Joghurt-Dressing	5,50
..... mit Schafskäse	8,80
.....mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust	8,80

Gebratene Streifen aus der Rehkeule auf bunter Salatvariation mit Walnuss-Dressing	9,90
---	------

Suppen und Salate servieren wir mit unserem hausgebackenen Brot

Klassiker aus der deutschen Küche

	€
<i>Berliner Kalbsleber</i> <i>mit reichlich Schmorzwiebeln und Äpfeln, dazu cremiges Kartoffelpüree</i>	13,90
<i>Gegrillte Schweinshaxe auf Bratenjus</i> <i>mit deftigem Sauerkraut und Serviettenknödeln</i>	13,50
<i>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinrücken</i> <i>an Möhrchen und Frühlingszwiebeln in Butter geschwenkt,</i> <i>dazu Kartoffeln</i>	12,80
<i>Märkische Ochsenbrust in Meerrettichsauce</i> <i>mit Salzkartoffeln, dazu servieren wir Rote Bete</i>	13,80
<i>Dreierlei Würste</i> <i>Wiener Würstchen, Nürnberger- und Thüringer Bratwurst vereint</i> <i>auf einem Bratkartoffel - Sauerkraut - Bett</i>	10,80
<i>Zarte Hähnchenbrust</i> <i>umhüllt von einer knusprigen Mandelpanade</i> <i>an Champignon in leichter Sahnesauce und gebutterten Spätzlen</i>	12,50

F(r)isch auf den Tisch

<i>„Fischduett“</i> <i>Gebratene Filets vom Havelzander und Norwegischem Fjordlachs</i> <i>auf Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat</i>	14,50
<i>Brandenburger Forelle „Müllerin Art“</i> <i>mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln,</i> <i>dazu servieren wir einen frischen Salat</i>	12,80

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

<i>Riesling - Rheingau - trocken</i> <i>Qualitätswein mit angenehmen Fruchtaromen</i>	0,25l	4,50
--	-------	------



Spezialitäten rund um 's Wild

€

<i>Deftige Wildknacker auf Bratkartoffeln und Sauerkraut</i>	9,50
<i>Wildbratwurst und hausgemachte Wildboulette an zweierlei Kraut mit Kartoffelpüree</i>	11,80
<i>Wildgoulasch klassisch an Rotkohl und Serviettenknödeln</i>	14,50
<i>Gebratenes Wildschweinsteak in einer Walnusspanade an gemischten Waldpilzen und Kartoffelgratin</i>	17,20
<i>Geschmorter Hirschbraten in Preiselbeersauce dazu Rotkohl und gebutterte Spätzle</i>	17,20
<i>Zarte Medaillons vom Hirschrücken gebratenen Kräuterchampignons und Rosmarinkartoffeln</i>	19,90
<i>„Wilddieb's Pfanne“ Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf gemischten Waldpilzen und Bratkartoffeln</i>	23,90

Unsere Weinempfehlung zum Wild

<i>Dornfelder „Rotwild“ Pfalz, im Barrique gereift, trocken</i>	Fl. 0,7 l	19,90
---	-----------	-------

Vegetarisches

€

*Käsespätzle aus der Pfanne
mit Champignons, Zwiebeln und viel Käse* 8,70

Pilzpfanne mit Serviettenknödel 8,70

Für unsere kleinen Gäste

*Knusprige Hähnchennuggets
dazu pommes frites* 6,30

*Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Buttermörchen und Kartoffelpüree* 7,80

Süße Leckereien

*Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne* 5,80

*Berliner Apfelringe
in Bierteig gebacken mit Vanillesauce* 4,90

*Rote Grütze
fruchtiger Beerenmix mit Vanillesauce und Sahnetupfer* 3,90

*Schoko - Paradies
feines Schokoküchlein an zart schmelzender
Schokoladen Eiscrème und Sahne* 4,60

*Eis ist Heiß
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren* 5,90

