

Schnitzeljagd

mit hauseigener Panade (wählen Sie bitte zwischen klassisch paniert^{a, c} und Sesampanade) und in Butterschmalz ausgebacken^{a, c, k}

Wiener Schnitzel d, j 24,50

- Kalbsrücken -

lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren
Salatbeilage

Schnitzel Champignons c, j 19,80

- Schweinerücken -

frische Champignons und Kartoffeln gemeinsam in der Pfanne geschwenkt
grüner Knoblauchdip

Hähnchenschnitzel 9, g, j 21,80

- Hähnchenbrust -

Ofenkartoffelpfanne mit Radieschen und Kürbiskernen
Avocado- Skyr- Dip, Salatbeilage

Schnitzel Letscho 9, g, i 19,80

- Schweinerücken -

pikante Paprika- Tomatensauce
Stampfkartoffeln

Spargelzeit

Kalbsschnitzel und Spargel ^{a, c} 32,00

weißer und grüner Spargel, Salzkartoffeln

Kräuter- Hollandaise ^{9, c, g, j}

(veal schnitzel and asparagus, classic breaded, white and green asparagus, boiled potatoes, herb hollandaise sauce)

warmer Spargelsalat mit Mango ^{9, a, c, g, j, o} 24,50

mit grünem und weißem Spargel, Baguette, Walnüsse

(warm salad of green and white asparagus and mango, baguette, walnuts)

Bandnudeln und Lachs ^{a, c, d} 29,60

grüner und weißer Spargel mit Bandnudeln,

auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit

Kräuter- Hollandaise ^{9, c, g, j}

(salmon fillet fried on the skin, white and green asparagus, selfmade tagliatelle, herb hollandaise sauce)

Cordon bleu mit Spargel ^{9, a, c, g} 31,10

Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken und Bergkäse,

grüner und weißer Spargel, Salzkartoffeln

Kräuter- Hollandaise ^{9, c, g, j}

(pork tenderloin filled with Serrano ham and mountain cheese, white and green asparagus, boiled potatoes, herb hollandaise sauce)

Wie in jedem Jahr, beziehen wir unseren weißen Spargel vom Jakobshof in Beelitz. Dieser wird bei uns al dente gekocht.

Der Tausch der Gemüsebeilage in Spargel ist mit einem Aufpreis von 7,50 pro Portion (ca. 300 g) bei jedem Gericht möglich.

Vorspeisen und Salat

starters and salad

Ziegenkäse im Baconmantel 3, 9, a, g, j, 9,80

mit Honig und Mango,
Linsen, Reis, Quinoa

(goat cheese wrapped in bacon with honey and mango, lentils, rice, quinoa)

Burrata 3, 9, a, g, k 13,60

Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung, Serranoschinken
karamellierte Ananas, Baguette

(Mozzarella with creamy filling, Serrano ham, caramelized pineapple, baguette)

5 Garnelen im Kartoffelmantel 9, a, b, c, j 11,20

Salatbett und Aioli

(prawns wrapped in a potato nest, with salad and garlic cream)

großer bunter Salat a, j 9,50

- wählbar auch im Tausch gegen die anderen Beilagen unserer Hauptgerichte -

verschiedene bunte Blattsalate
Paprika, Tomaten, Gurke, Möhre
frische Früchte, Baguette

(salad with various seasonal leaf salads, paprika, tomato, cucumber, carrots and fresh fruits)

Zu allen unseren Speisen servieren wir auf Wunsch einen
Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing j 5,60

Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

Kohlrabi- Sesam- Schnitzel vegetarisch 9, a, c, g, k 19,80

Kohlrabi mit einer Sesampanade ausgebacken
wilder Broccoli und Möhren, Rote Bete- Kartoffelstampf

(kohlrabi breaded with sesame, wild broccoli with carrots,
mashed potatoes with beetroot)

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich a, g/o 17,60

mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

(selfmade tagliatelle with salsify, broccoli and semi- dried tomatoes,
optional with goat cheese or walnut kernels)

Gyros auf Sojabasis vegan e, f, o 18,90

Kräuterkartoffeln, Zaziki, Pfannengemüse

(soy- based with herb potatoes, zaziki and stir- fried vegetables)

Gemüse- Curry vegan a 17,20

knackiges Gemüse in einer Kokos- Currysauce
an einem Mix aus Reis, Wildreis, Linsen, Quinoa und Hartweizen

(crunchy vegetables in a coconut curry sauce, with a mix of rice, wild rice,
quinoa and durum wheat)