

Unsere Klassiker

Große hausgemachte Rinderroulade (klassisch gefüllt mit Speckscheiben, Zwiebeln, Senf und Spreewälder Gewürzgurken) an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{1,2,6,8}

16,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Bratenjus an Spitzkohl und Stampfkartoffeln^{3,4,5}

17,90 €

Himmel und Erde, gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben und gebratenen Zwiebeln und Stampfkartoffeln^{4,5,6,13}

12,90 €

halbe Ente mit Calvadossoße an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{6,7,8}

19,90 €

Schnitzel

Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken „ Hamburger Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln zweites Spiegelei^{0,70 €}^{9,10,}

14,90 €

Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken „Rossini“ mit in Rotwein geschmorter Geflügelleber dazu Prinzesskartoffeln^{7,9,10}

15,90 €

Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken mit Backpflaumen, Scheiben vom Bacon und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln^{4,9,10,11}

15,90 €

Steaks

Schweinesteak aus dem Schweinerücken „au four“ mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites ^{4,10,12}

16,90 €

Argentinisches Rumpsteak mit Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{5,12}

21,90 €

Grillteller „Schwarzer Adler“ Rinderhüftsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, je ca. 100 gr Rohgewicht, Grillgemüse, Kräuterbutter dazu Backkartoffel mit Sour Cream ^{4,5,}

21,90 €

Burger

Für unsere Burger verwenden wir 100 % Rindfleisch, angerichtet in einem Burger-Brötchen mit Gewürzgurken, Tomaten, knackigem Salat, Cheddar-Käse und hausgemachte Burgersauce.

<i>BBQ Burger</i>	11,90 €
<i>Cheeseburger</i>	8,90 €
<i>Chili Burger</i>	10,90 €
<i>Pommes o. Wedges</i>	3,50 €

Loin-Ribs

<i>600 g Loin-Ribs</i>	15,90 €
<i>1200 g Loin-Ribs</i>	25,90 €

mit Wedges, Coleslaw, wahlweise mit hausgemachter BBQ o. BBQ-Honig, BBQ-Chili Sauce.^{3,4,6,12,15}

