

Appetit-Anreger

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

Aus der Suppenterrine

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern	4,50
Pikante Wildgulaschsuppe „Hubertus“ mit Paprika, Kartoffeln und viel Fleisch	5,50
Kalte Gurkensuppe mit Dill, Joghurt und leichter Knoblauchnote	4,50

Vorspeisen und Salate

In der Folie gebackene Kartoffel mit würzigem Kräuterquark an bunter Salatbeilage	7,50
.....und zusätzlich mit Räucherlachs	11,70
Wildsülze mit Senfsahne, dazu Bratkartoffeln	8,50
Frischer Gurkensalat mit Dill	3,50
Bunte Salatvariation mit Walnuss-Dressing oder Joghurt-Dressing	6,50
..... mit Thunfisch	9,90
..... mit Schafskäse	9,90
.....mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust	9,90

Gebratene Streifen aus der Rehkeule auf bunter Salatvariation mit Walnuss-Dressing	10,90
---	-------

Klassiker aus der deutschen Küche

	€
<i>Berliner Kalbsleber</i> <i>mit reichlich Schmorzwiebeln und Äpfeln, dazu cremiges Kartoffelpüree</i>	14,90
<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>	14,80
<i>Dreierlei Würste</i> <i>Wiener Würstchen, Nürnberger- und Thüringer Bratwurst vereint</i> <i>auf einem Bratkartoffel - Sauerkraut - Bett</i>	12,50
<i>Zarte Hähnchenbrust</i> <i>umhüllt von einer knusprigen Mandelpanade</i> <i>an Champignons in leichter Sahnesauce und gebutterten Spätzlen</i>	13,80

Fisch auf den Tisch

<i>„Fischduett“</i> <i>Gebratene Filets vom Havelzander und Norwegischem Fjordlachs</i> <i>auf Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat</i>	16,50
<i>Brandenburger Forelle „Müllerin Art“</i> <i>mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln,</i> <i>dazu servieren wir einen frischen Salat</i>	14,90
<i>Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“</i> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	11,50

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

<i>Riesling - Rheingau - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50</i>
<i>Qualitätswein mit angenehmen Fruchtaromen</i>		

Für Beilagenänderung Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 € extra



Spezialitäten rund um 's Wild

€

<i>Deftige Wildknacker auf Bratkartoffeln und Sauerkraut</i>	10,90
<i>Wildbratwurst und hausgemachte Wildboulette an zweierlei Kraut mit Kartoffelpüree</i>	13,50
<i>Wildgoulasch klassisch an Rotkohl und Serviettenknödeln</i>	15,90
<i>Gebratenes Wildschweinsteak in einer Walnusspanade an gemischten Waldpilzen und Kartoffeln</i>	18,90
<i>Geschmorter Hirschbraten in Preiselbeersauce dazu Rotkohl und gebutterte Spätzle</i>	18,90
<i>Zarte Medaillons vom Hirschrücken gebratenen Kräuterchampignons und Rosmarinkartoffeln</i>	21,90
<i>„Wilddieb's Pfanne“ Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf gemischten Waldpilzen und Bratkartoffeln</i>	24,90

Unsere Weinempfehlung zum Wild

<i>Dornfelder „Rotwild“ Pfalz, im Barrique gereift, trocken 7</i>	Fl. 0,7 l	22,90
---	-----------	-------

Für Beilagenänderung Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 € extra

Vegetarisches

€

*Käsespätzle aus der Pfanne
mit Champignons, Zwiebeln und viel Käse* 9,90

Pilzpfanne mit Serviettenknödel 8,70

Für unsere kleinen Gäste

*Knusprige Hähnchennuggets
dazu pommes frites* 7,30

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

Süße Leckereien

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

*Berliner Apfelringe
in Bierteig gebacken mit Vanillesauce* 5,80

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

*Schoko - Paradies
feines Schokoküchlein an zart schmelzender
Schokoladen Eiscrème und Sahne* 5,80

*Beachten Sie auch unsere kleine Kuchen - und Tortenauswahl
im Restaurant*

