

## Unsere Karte ab 13. September 2022

### Vorspeisen

<b>Ziegenkäsebällchen *</b> Thymianhonig * Feldsalat * Walnüsse * Granatapfelkerne	11,80
<b>Hausgemachte kleine Kartoffelpuffer *</b> hausgebeizter Lachs * Honig-Senf-Sauce oder Sahnemeerrettich * Salatbeilage	11,90
<b>Marinierte Gambas *</b> selbstgemachte Aioli * Salatbouquet	10,90
<b>Klassische Bruschetta *</b> 3 Stück * auf Rucolasalatbett	7,50
<b>Kürbis-Ingwer-Orangen-Cremesüppchen *</b> Kürbiskerne * Steirisches Kürbiskernöl	6,90

### Hauptspeisen

<b>Schweinekrustenbraten *</b> Rahmwirsing * Kartoffelklöße * Schweinebratensauce	17,90
<b>Kürbis-Limonen-Risotto *</b> gebratene Kürbisspalten	14,90
+ <b>Lachsfilet</b> auf der Haut gebraten	+ 13,50
<b>BIO-Ravioli von der Märkischen Nudelmanufaktur</b> mit Steinpilz-Füllung * zerlassene Butter * frischer Parmesan	15,90
<b>BIO-Ravioli von der Märkischen Nudelmanufaktur</b> mit Räuchertofu-Paprika-Füllung * Kirschtomaten * Olivenöl * veganer Käse * <b>vegan</b> *	15,90
<b>Tagliatelle mit Rumpsteakfetzen *</b> Kräuterseitlinge-Steinpilz-Rahm	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *</b> Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln * marinierte Radieschen * mit Preiselbeeren + 1,20	26,50
<b>Schnitzel „Wiener Art“ *</b> Bratkartoffeln * kleiner Salat	16,90
<b>Tiroler Käsespätzle *</b> hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse * glasierte Zwiebeln * Röstzwiebeln * kleiner Salat	13,50
<b>Panther-Spätzle *</b> hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse * glasierte Zwiebeln * frisch gebratene Champignons * Speckwürfel * kleiner Salat	14,90
<b>Mangold-Pilz-Pfanne *</b> gegrillte Thymianpolenta * <b>vegan</b> *	15,40
<b>Tagliatelle *</b> hausgemachtes Pesto Genovese * Kirschtomaten * Kaiserschoten * frischer Parmesan	13,50
+ marinierte gebratene Gambas	+ 5,00

Salate

**Panther-Salat**

Bunte Blattsalate \* Datteltomaten \* Schafskäse \* Oliven \* Grillgemüse 15,50

**Raffi´s Low Carb** \* Bunte Blattsalate \* Datteltomaten \* Schafskäse \*

Oliven \* Bacon \* gebratene Hähnchenbrust 15,50

Flammkuchen

**Klassiker** Creme Fraîche \* Speck \* Zwiebeln 10,90

**Herzhafter** Creme Fraîche \* Speck \* Zwiebeln \* frische Champignons  
Emmentaler 12,90

**Veganer** vegane Creme Fraîche auf Haferbasis \* mariniertes  
mediteranes Gemüse \* Kürbiskerne \* Rosmarin 12,90

**Italiener** Creme Fraîche \* Tomaten \* Basilikumpesto \* Mozzarella \*  
frischer Basilikum 12,90

**Spanier** Creme Fraîche \* pikante Chorizo \* Pimientos de Padron \*  
Manchego-Käse 13,50

Dessert:

**Kleines Schokoküchlein** mit flüssigem Kern \* geschlagene Sahne 6,50

**American Cheesecake** Lemon 4,20

**verschiedene Dessertvarianten** aus unserer Vitrine 4,50

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

**Wenn etwas nicht passt am Essen oder am Getränk, bitte spricht uns an.**  
**Wir finden auf jeden Fall eine Lösung, um euch glücklich zu machen.**  
**Das ist unser Wunsch!**

**Folgt uns auf Instagram: @pantherberlin**