Klassiker des Hauses

*Rinderroulade „Spreewälder Art“
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 21,90*

*Berliner Eisbein
mit Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffeln und Senf 18,90*

*Gulasch vom Rind
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 19,60*

Lieblingessen

unserer Gäste

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Blumenkohl, gebräunter Semmelbutter
und Salzkartoffeln 19,30*

*Schweinesteak „au four“
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen,
Sauce Hollandaise und Pommes frites 20,90*

*Hähnchenbrustgeschnetzeltes
mit Champignons in Sahnesoße,
dazu Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Spätzle 19,90*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Ihr Gericht mit **Bratkartoffeln**
gegen einen Aufpreis von 2,60 ,*

*Ketchup, Mayonnaise oder Senf gegen einen Aufpreis von 0,50
jeder **Beilagenwechsel** kann, je nach Wunsch, mit einem kleinen Aufpreis berechnet
werden!*

Suppen

Soljanka

nach Art des Hauses 5,20

Tomatensuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln 4,60

Vorspeisen

Würzfleisch,

überbacken mit Käse, dazu Toast 5,90

Camembert

gebacken an Pfirsichfächer, Preiselbeeren, dazu Toast 4,40

Salate

Salat „Hähnchen“

gemischter Wildkräuter Salat mit Paprika, Gurke, Cherrytomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen 9,90

Salat „Vital“

gemischter Wildkräuter Salat mit Gurke, Weintrauben, Gouda, Pinienkernen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Croutons 9,60

Salat „Schafskäse“

gemischter Wildkräuter Salat mit Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Rucola und geriebenem Schafskäse 9,30

Dressing zur Auswahl:

Balsamicodressing, Dill-Joghurtdressing oder Senf- Orangendressing

*Alle Preise für Speisen und Getränke sind in Euro inkl der
Gesetzlich festgelegten MwSt*

Gerichte aus der Pfanne

Schweinefiletpfanne

mit kleinen Kartoffeln, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sauce Hollandaise und Schmand 22,30

Bauernomelett

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Ei und Gewürzgurke 14,90

Geflügelgerichte

Hähnchenbrust „Cordon Bleu Art“

*gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten
dazu Röhrennudeln mit Rucola, Cherrytomaten, Walnüssen 19,90*

Hähnchenbrust „Melba“

*mit Pfirsichhälften und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen, Buttermöhren, Sauce Hollandaise
und Kroketten 19,60*

Fischgerichte

Doraden-Filet

*gebraten, mit grünem Spargel, Bärlauch-Hollandaise,
dazu Tomatisiertes Kartoffelstampf 24,90*

Saint Petersfischfilet

*gebraten, auf Kartoffel-, Paprika-, Champignon-, Prinzessbohnen-
Pfanne 23,60*

Stück vom Zander

gebraten, auf Orangen-Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln 22,90

Vegetarisch / Vegane Gerichte

gratinierte Gemüse-Pfanne

Röhrennudeln mit Prinzessbohnen, Paprika, Champignons, Blumenkohl, Schmand und Käse überbacken 14,90

Vegane Nudel-Pfanne

Röhrennudeln mit Tomatensoße, Blattspinat und Cherrytomaten 14,30

Bunte Spätzle-Pfanne

gebraten, mit Prinzessbohnen, Paprika, Champignons, grünem Spargel und Cherrytomaten 14,60

Vegetarisches Omelett

gefüllt mit Cherrytomaten, Rucola und Schafskäse 13,90

Auf Wunsch auch mit: Hähnchenbruststreifen 4,00
Schweinefiletstreifen 5,40

Gerichte für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Buttermöhren, Sauce Hollandaise und Pommes frites 7,30

Fischstäbchen

gebraten, mit Buttermöhren, Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 5,90

Kartoffelpuffer

an Apfelkompott und Hagelzucker 4,90

Röhrennudeln mit Tomatensoße 4,70

Erwachsene zahlen einen Aufpreis für Kinderessen

Kastanienhof Minis

Freche Verführung

Rote Grütze mit Eierlikör und Sahne 3,90

Einfach & Süß

Schokopudding mit Vanillesoße und Sahne 3,60

Klassisch lecker

Kalter Milchreis mit Apfelkompott 3,30

Dessert Klassiker

Apfelstrudel

mit Vanillesoße, Sahne und Puderzucker 5,90

Kaiserschmarren mit Rosinen

karamellisiert mit Apfelkompott und Puderzucker 5,60

warmer Schokoladenkuchen

mit Sahne 4,80

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem wechselnden Eis- und
Kuchen Angebot (nicht täglich)*

** alkoholhaltig*

*Aufgrund der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht halten wir für Allergiker eine
separate Speisekarte mit detaillierten Angaben bereit*