

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka

mit Sauerrahm · Treberbaguette 8.50

Kleiner knackfrischer Marktsalat

mit Honig-Senf-Dressing, gerösteten
Cashewkernen und Treberbaguette 7.90

Spreewälder Blutwurst

gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette 10.00

Würzfleisch

mit Zitrone, Worcestersauce
und Treberbaguette 8.90

ehrlliche Hausmannskost

Großer winterlicher Salat

mit Garnelen und Honig-Senf-Dressing 16.90

Original Bayerischer Leberkäse

mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet 16.50

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise)

gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette 17.50

Brauhausgulasch vom Rind

mit Rotkohl und Klößen 22.00

Schnitzel vom Schwein

mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck 21.50



„Mitarbeiter des Monats“

Kohlroulade

mit Salzkartoffeln und Soße 18.90

fleischlose Freude

Käsespätzle

mit BioBergkäs · Kirschtomaten · Junglauch 16.50

Gefüllte Paprikaschote (vegan)

mit Salzkartoffeln 18.90

Fischgerichte

Emder Matjes

mit Bratkartoffeln · Remoulade 18.50

Gebratenes Zanderfilet

mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 24.90



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Schäufele

mit Schwarzbiersoße,
Sauerkraut und Klößen 23.90

Kindergerichte

Räuberteller

Kinderschnitzel

mit Bratkartoffeln 12.90

Makkaroni

mit hausgemachter Tomatensoße 8.90

Desserts

Lavaküchlein

mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne 8.90

Bayerischer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 8.90

Vanilleeis (2 Kugeln)

mit warmer Kirschgrütze und Sahne 7.90