

Die Wilde Karte ab 9. Oktober 2020

Das wilde Menü

Steinpilzcremesüppchen * frische Petersilie
Würziges Gulasch vom Brandenburger Hirschen * Rahmwirsing * Kräuterspätzle oder Semmelknödel
Wacholder-Creme Brulée

27,50

mit passender Weinbegleitung + 15,00

Vorspeisen

Steinpilzcremesüppchen * frische Petersilie	6,90
Gebratene Austernpilze * Wildkräutersalat * Feldsalat * Sherry-Vinaigrette	9,50
Ziegenkäsebällchen * Thymianhonig * Feldsalat * Walnüsse * Granatapfelkerne	10,80
Hausgemachte kleine Kartoffelpuffer * hausgebeizter Lachs * Honig-Senf-Sauce oder Sahnemeerrettich * Salatbouquet	10,90

Hauptspeisen

Würziges Gulasch vom Brandenburger Hirschen * Rahmwirsing * Kräuterspätzle oder Semmelknödel	16,50
Gegrillte Portobello-Pilze * gefüllt mit Kürbis&Maronen * Mandelrisotto	13,80
Sauerbraten von der Rehschulter * Apfelrotkohl * Semmelknödel	19,80
Fasanenbrust im Speckmantel * Kartoffel-Pastinaken-Pürree * Rosenkohl	16,90
Mangold-Pilz-Pfanne * Kräuterseitlinge * frische Champignons * Kirschtomaten * Mangold * Thymianpolenta	13,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken * Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln (mit Speck) * marinierte Radieschen * auf Wunsch mit Preiselbeeren	21,50
Schnitzel „Wiener Art“ * Bratkartoffeln * kleiner Salat	15,90
Tiroler Käsespätzle * hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse * glasierte Zwiebeln * Röstzwiebeln * kleiner Salat	12,50
Panther-Spätzle * hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse * glasierte Zwiebeln * frisch gebratene Champignons * Speckwürfel * kleiner Salat	14,20

Der Vegane Burger * veganes Burger-Patty * gebratene Champignons * Römersalat * Zwiebeln * Tomate * Guacamole * Burgersauce * krosse Bratkartoffeln * vegane Mayonnaise 15,90

Ravioli von der Märkischen Nudelmanufaktur mit Salbei-Zitrone-Parmesan-Füllung * zerlassene Salbeibutter * frischer Parmesan 14,90

Tagliatelle mit Steakstreifen * Zuckerschoten * Frühlingszwiebeln * frischen Erbsen * Parmesanspäne 14,50

Salate

Raffi's Low Carb * Bunte Blattsalate * Datteltomaten * Schafskäse * Oliven * Bacon * gebratene Hähnchenbrust 13,90

Panther-Salat
Bunte Blattsalate * Datteltomaten * Schafskäse * Oliven * Grillgemüse 13,50

Flammkuchen

Klassiker Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln 9,90

Herzhafter Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln * frische Champignons Emmentaler 10,90

Italiener Creme Fraîche * Tomaten * Mozzarella * Basilikumpesto 10,90

Griechen Creme Fraîche * gegrilltes Gemüse * Schafskäse * Kürbiskerne * Rosmarin 11,90

Spanier Creme Fraîche * pikante Chorizo * Pimientos de Padron * Manchego-Käse 12,90

Franzose Creme Fraîche * Roquefort * Birnenchutney * Birne * Walnüsse 13,50

Dessert aus der Vitrine

Mousse au chocolat * Splitter von weißer Schokolade 4,00

Panna Cotta * Waldbeerenmousse 4,00

Gerne beraten wir unsere Gäste zu sämtlichen Allergen-Hinweisen zu jedem unserer Gerichte. Geben Sie uns am Telefon Bescheid.