

## *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	4,20
Pikante Wildgulaschsuppe „Hubertus“ mit Paprika, Kartoffeln und viel Fleisch	5,50
Cremige Kürbis-Suppe mit Kürbiskernöl	4,90

## *Vorspeisen und Salate*

Wildsülze mit Senfsahne, dazu Bratkartoffeln	8,50
Frischer Gurkensalat mit Dill	3,50
Bunte Salatvariation mit Walnuss-Dressing oder Joghurt-Dressing	6,50
..... mit Schafskäse	9,90
.....mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust	9,90

<i>Gebratene Streifen aus der Rehkeule auf bunter Salatvariation mit Walnuss-Dressing</i>	10,90
---	-------

*Suppen und Salate servieren wir mit unserem hausgebackenen Brot*

## *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 Frühlingzwiebeln 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 Champignon 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

## *Unsere Weinempfehlung zum Fisch:*

<i>Riesling - Rheingau - trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50</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</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 überbacken* 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 Eiscreme und Sahne* 5,80

*Eis ist Heiß  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren* 5,90

