

Speisekarte ab 17. November 2020

Vorspeisen

Steinpilzcremesüppchen * frische Petersilie	6,90
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	16,50
Knusprig gebratene Gänsekeule * Apfelrotkohl * Kartoffelklösse feine Orangenjus	18,50
Knusprig gebratene Entenbrust * Apfelrotkohl * Kartoffelklösse * feine Orangenjus	18,50
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 Bergkäse- Sesam-Honig-Füllung * zerlassene Salbeibutter * frischer Parmesan	14,90

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

Panna Cotta	* Waldbeerenmousse	4,00
--------------------	--------------------	------

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