

Speisenkarte

Suppen

<i>Klare Brühe mit Eierstich</i>	2,90 €
<i>Soljanka mit Toast</i>	3,90 €
<i>Pilzrahmsuppe mit Croutons</i>	3,90 €

Vorspeisen

Kleiner Salatteller

<i>Salatvariation mit hausgemachtem Joghurtdressing</i>	3,70 €
---	--------

Gebackener Camembert

<i>Panierter Camembert mit Preiselbeeren, Salatbukett und Baguette</i>	4,50 €
--	--------

Würzfleisch

<i>Hausgemachtes Ragout vom Schwein mit Käse überbacken dazu Zitrone, Baguette</i>	4,50 €
--	--------

Tomate Mozzarella

<i>Tomaten und Mozzarellascheiben mit Crema di Balsamico</i>	4,70 €
--	--------

Strammer Max

<i>Graubrotscheibe mit Schinkenwürfel (4), 2 Spiegeleier und Salatbeilage</i>	5,50 €
---	--------

Salatvariationen

Salatteller „Griechische Art“

<i>Salatvariation mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Baguette</i>	9,50 €
---	--------

Salatteller mit Wildlachs

<i>Salatvariation mit gebratenen Wildlachsstreifen und Baguette</i>	11,80 €
---	---------

Salatteller mit Geflügelstreifen

<i>Salatvariation mit geschwenkten Geflügelstreifen und Baguette</i>	10,50 €
--	---------

Alle Salatteller servieren wir wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Honig-Senfdressing.

Speisenkarte

Gerichte aus Pfanne und Grill

Rinderleber „Berliner Art“

Gebratene Rinderleber mit geschwenkten Zwiebelstreifen und Apfelringen dazu hausgemachter Kartoffelstampf 10,80 €

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller 12,90 €

Putenschnitzel

Schnitzel aus der Putenbrust in Mandelpanade mit Broccoliröschen und gebackenen Kartoffelspalten 13,50 €

Hähnchensteak „Hawaii“

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken dazu geschwenkte Buttererbsen und Pommes frites 12,70 €

Schweinesteak „au four“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Buttererbsen und Pommes frites 13,70 €

Schweinesteak „Zigeuner Art“

Schweinerückensteak mit kräftiger Zigeunersauce, gebackenen Kartoffelspalten und kleinem Salatteller 12,80 €

Schweinelendchen mit Cremechampignon

Schweinemedailleurs mit frischen Cremechampignons, Buttererbsen und Kartoffelkroketten 15,50 €

Rumpsteak Kräuterbutter

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Broccoliröschen und Pommes frites 16,90 €

Pfeffersteak

Rumpsteak mit Pfeffersauce, gebratenen Zwiebelstreifen, kleinem Salatteller und Bratkartoffeln 17,50 €

Rumpsteak „Strindberg“

Rumpsteak in einer Senf- Zwiebel- Eihülle dazu ein kleiner Salatteller und gebackene Kartoffelspalten 18,50 €

Speisenkarte

Wildspezialitäten

Wildrollbraten

Geschmorter Wildrollbraten in Bratenjus mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelklößen 12,90 €

Hirschleber

Gebratene Scheiben von der Hirschleber an Apfel-Pflaumen-Preiselbeerragout dazu hausgemachtes Kartoffelstampf 13,90 €

Gespicktes Wildschweinsteak

Wildsteak aus der Keule gespickt mit Speckstreifen dazu gebratene Mischpilze und Kartoffelkroketten 15,50 €

Wildschweinkoteletts

Panierte Koteletts vom Wildschweintrücken an Apfel-Pflaumen-Preiselbeerragout und Salatbukett dazu Mandelbällchen 15,80 €

Halbe Wildente

Gebratene Wildente mit Apfelrotkohl und Bratenjus dazu hausgemachte Semmelklöße 15,90 €

Böhmische Hirschroulade

Roulade aus der Hirschkeule gefüllt mit Bauchspeckscheiben, Champignons, Aprikosen, Pflaumen, Walnuss und Zwiebeln dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 16,50 €

Wildschweinfilet

Medaillons von der Wildschweinflende auf Waldpilzmischung mit Preiselbeerschaum und Mandelbällchen 17,90 €

Speisenkarte

Unser Fischangebot

Zanderfilet Mandelpanade

Gebratenes Zanderfilet in Mandelpanade mit Broccoliröschen und hausgemachtem Kartoffelstampf 15,90 €

Forelle „Müllerin Art“

Gebratene Forelle, meliert (grätenfrei) mit Petersilienkartoffeln, Dillsoße und einem Salatteller 14,50 €

Wildlachsfilet

Gebratenes Wildlachsfilet mit Broccoliröschen und Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln 14,80 €

Zanderfilet Naturell

Gebratenes Zanderfilet an geschwenkten Fingermöhrrchen, Dillsoße und Petersilienkartoffeln 15,20 €

Aus dem Schmortopf

Putenbraten

Geschmorter Putenbraten aus der Keule mit Bratensoße, Fingermöhrrchen und Petersilienkartoffeln 11,90 €

Kaninchenkeule

Saftige Keule vom Hauskaninchen dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 13,90 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Rinderroulade gefüllt mit Zwiebelstreifen, Speck, Gewürzgurken und Senf dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 14,80 €

1 Farbstoff / 2 Koffein / 3 Chinin / 4 Konservierungsstoff / 5 Antioxydationsmittel / 6 Geschmacksverstärker / 7 Phosphat

Speisenkarte

Kleiner Teller für Groß und Klein

Pommes frites

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 2,50 €

Eierkuchen

2 feine Eierkuchen mit Apfelmus und Fruchtgarnierung 4,20 €

Kartoffelpuffer

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Fruchtgarnierung 4,50 €

Rührei

2 Rühreier mit Buttererbsen und hausgem. Kartoffelstampf 5,90 €

Fischstäbchen

4 kleine Fischstäbchen mit Salatgarnitur und Pommes frites 6,90 €

Hähnchenschnitzel

2 kleine Schnitzel aus der Hähnchenbrust in Cornflakespanade mit Buttererbsen und Pommes frites 8,50 €

Hähnchenbrustfilet

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit geschwenkten Fingermöhrrchen und Pommes frites 8,50 €

Schweinelendchen mit Champignons

2 kleine Steaks von der Schweinelende mit Cremechampignons, Buttererbsen und Kartoffelkroketten 10,50 €

Schollendoppelfilet

Gebratenes Schollenfilet mit geschwenkten Fingermöhrrchen, Dillsauce und Petersilienkartoffeln 10,80 €

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.