

KLEIN UND PIKANT

KARTOFFELLAUCHSÜPPCHEN

mit Miniwürstchen

EUR 3,50

CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

cremiges Tomatensüppchen mit Pfirsich und Milchschaum

EUR 4,00

FISCHSUPPE - MAL ANDERS

mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas, Ingwer
Fischfilet, Gartendill und frischem Rahm

EUR 4,80

MANGO - CURRY - KOKOSSUPPE

mit feiner Schärfe, Garnelenspieß

EUR 5,50

BRUCHETTA

getoastete Brotscheiben mit Olivenöl,
Tomatenwürfel, Knoblauch und Kräuter

EUR 3,50

KREBSFLEISCH-COCKTAIL

edles Flusskrebsfleisch mit Ananas, Pfirsich und einer
exotischen Cocktailsauce*2, getoastetes Brot

EUR 4,00

WÜRZFLEISCH

feines Ragout vom Jungschwein, Hausgeflügel,
Champignons mit Käse*1,2 und
holländischer Sauce*2,12 überbacken, Toast

EUR 4,70

MEDAILLON

gegrilltes Schweinefilet auf Toast, Spiegelei
Bacon und Gewürzgurke*4

EUR 5,50

MATJESHÄPPCHEN

Kartoffelreibeküchlein mit edlem Matjesfilet
in einer feinen Marinade an Salatbukett

EUR 6,00

CARPACCIO VOM RINDERFILET

feinste Scheiben vom Rinderfilet
mariniert mit Zitronenpfeffer,
Olivenöl und Parmesan

EUR 11,50

FRISCH & KNACKIG & VEGETARISCH

FRISCHE SALATE

Unsere Salate werden naturell angerichtet.
Wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus dem Dressing-Ensemble.

KLEINER SALAT

mit Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalat EUR 2,30

KLEINER SALAT „GRIECHISCH“

mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Fetakäse EUR 3,40

TROPISCH FRISCH

Eisberg- und Rapunzelsalat mit Ananas, Pfirsich, Trauben,
Kiwi und gebratenen Putensteifen EUR 7,50

SALAT MOZZARELLA

Eisberg- und Rapunzelsalat mit Ananas, Pfirsich, Trauben,
Kiwi und gebackene Mozzarellasticks EUR 7,50

SALAT & KARTOFFEL

Ofenkartoffel mit Sour-Creme*12 und Krebsfleisch
an kleinem Salatarrangement EUR 8,00

Unsere Empfehlung zu allen Salaten:

Knoblauchbaguette EUR 2,50

RANDNUDELN

weiße Bandnudeln mit frischen Tomaten,
Fetakäse und Rucolasalat EUR 7,50

CHAMPIGNON - PFANNE

frisch gebratene Champignonköpfe mit Zwiebeln
und Käsesahnesauce in einer Porzellanpfanne angerichtet,
dazu Knoblauchbaguette EUR 9,50

TOMATE & KNURRHAHN

gebratenes Knurrhahnfilet auf Tomatencarpaccio
und mediterrane Brötchen EUR 9,50

GARNELEN NUDELPFANNE

grüne Bandnudeln mit Garnelen in Limettensauce,
Rucola und glasierten Kirschtomaten EUR 10,00

AUS DEM WASSER

MATJESFILET

edle Matjesfilets in feiner Marinade
mit Bratkartoffeln und kleinem Salatbukett

EUR 11,00

SCHLOSSPARKTELLER

Lachsfiletstreifen gebraten auf grünen Bandnudeln
mit Kräutersahnesauce ergänzt mit Kirschtomaten

EUR 14,00

LACHSFILET, GEDÜNSTET

norwegisches Lachsfilet gedünstet
auf Möhren-Lauchgemüse Kräutersauce
und Schwenkkartoffeln

EUR 14,00

LACHSFILET, GERBRATEN

norwegisches Lachsfilet gebraten mit Tomatenscheiben
gratiniert auf Blattspinat mit Süßkartoffelpüree

EUR 14,50

ZANDERFILET - KLASSISCH

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln

EUR 14,00

KNURRHAHNFILET - KLASSISCH

auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet
mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln

EUR 12,50

KNURRHAHNFILET - MODERN

Knurrhahnfilet, gebraten
auf Lauchragout und Süßkartoffelpüree

EUR 13,50

FISCHVARIATION „GERMANIA“ FÜR 2 PERSONEN

Fischplatte
Lachsfilet mit Tomate gratiniert,
Knurrhahnfilet auf Lauchgemüse,
Matjesfilet auf Reibekuchen
Schwenkkartoffeln

EUR 36,00

AUS TOPF & PFANNE

SAUERFLEISCH-HAUSGEMACHT

aus dem Schweinenacken, herzhaft abgeschmeckt,
im Porzellantiegel serviert,
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

EUR 8,00

„WALDHOFER FORST“

Wildtopf von Hirsch und Wildschwein
aus heimischen Jagdrevieren mit Waldpilzen
und Butterspätzle

EUR 10,50

HÄHNCHEN & PASTA

sautierte Hähnchenbruststreifen mit
Zuckerschoten, frischen Champignons
und Bandnudeln in Sahnesauce

EUR 11,00

„SPREEWALDFLEISCH“

Färsentafelspitz mager und zart, im Wurzelsud gegart
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und rote Bete*4

EUR 11,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK „PILSNER ART“

Schweinesteak vom Sußländer Schwein
in Senf-Zwiebel-Eihülle gebraten, mit Champignons
und Pommes frites

EUR 12,00

SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“

Schweinesteak vom Sußländer Schwein
mit Würzfleisch, Sauce hollandaise*2,12 und Käse*1,2
überbacken, Möhrengemüse und Kartoffelkroketten

EUR 12,00

SCHWEINEMEDAILLONS

gegrillte Schweinemedallions vom Susländer Schwein
mit Rahmsauce, Brokkoli
und gerösteten Kartoffelhälften

EUR 15,00

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

Rumpsteak in einer Senf-Zwiebel-Eihülle gebraten
mit Champignon im Rahm,
geröstete Kartoffelhälften und Sauerrahm*12

EUR 17,00

VON DER GRILLPLATTE

Zu allen Steaks von der Grillplatte servieren wir Ihnen verschiedene Barbecue-Saucen und Kräuterbutter.

UNSERE BARBECUE – SAUCEN :

SALSA SAUCE	feurig – scharf, mexikanische Art mit Chili, Tomaten und Paprika
KNOBLAUCH SAUCE	aromatisch mild mit fettarmem Joghurt, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern
DAS ORIGINAL	nach original amerikanischem Barbecue Rezept, rauchig und würzig

KOMBINIEREN SIE AUS UNSEREM ANGEBOT:

PUTENSTEAK

zartes von der Landpute 250 g EUR 7,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK

vom Sußländer Schwein, besonders zu empfehlen, aus ökologischer Aufzucht 250 g EUR 9,00

RUMPSTEAK

bestes Qualitätsfleisch aus dem jungen Rinderrücken, ausreichend gereift 250 g EUR 15,00

FILETSTEAK

geschnitten aus dem besten Stück des Rindes daher besonders zart und saftig 250 g EUR 19,00

STEAK – BEILAGEN

Folienkartoffel mit Sauerrahm*12	EUR 3,30
Bratkartoffeln	EUR 2,00
Kartoffelkroketten oder Pommes frites	EUR 1,50
Knoblauch-Baguette	EUR 2,50
Champignon im Rahm	EUR 3,00
Karotten	EUR 2,50
kleiner Salat	EUR 2,30

FÜR SIE BEREITS KOMBINIERT

„LANGE HANDWERKERPLATTE“

bestes Fleisch von der Grillplatte, mit Champignons, Möhren, Spiegelei und Bacon, Kräuterbutter und reichlich Bratkartoffeln EUR 14,50

JUNIOREN

„UFO'S“

2 kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus und fruchtiger Garnierung

EUR 3,00

„ROBINSON CRUSOE“

gebackene Fischstäbchen mit Buttergemüse und Pommes frites

EUR 4,00

„MINI WINNI“

weiße Bandnudeln mit Tomatensoße und Miniwürstchen

EUR 4,00

„TANTE ERNA“

Geschnetzeltes von der Landpute mit Butterspätzle

EUR 4,50

KLEINERE PORTIONEN

PUTENSCHNITZEL

aus der Landputenbrust, in Sesamkruste gebraten, mit warmen Obstsalat und Kartoffelkroketten

EUR 7,00

„WALDHOFER FORST“

Wildtopf von Hirsch und Wildschwein aus heimischen Jagdrevieren mit Waldpilzen und Butterspätzle

EUR 7,00

„TAFELSPITZ“

Färsentafelspitz mager und zart, im Wurzelsud gegart mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und rote Bete*4

EUR 8,50

KNURRHAHNFILET- MODERN

Knurrhahnfilet, gebraten auf Lauchragout und Süßkartoffelpüree

EUR 9,00

SÜSSE LUST

„EISZWERG“

Schokoladen- und Vanilleeis*² , mit Schlagsahne
und bunten Smarties*²

EUR 2,50

„HEISSE TASSE“

zart schmelzendes Vanilleeis*² auf heißen Kirschen

EUR 3,10

„SCHOKOTRAUM“

Chocolate Chips- und Stracciatellaeis, garniert
mit Schoko- und Karamelsauce gekrönt von
einer Sahnehaube

EUR 3,70

„NUSS-GENUSS“

Mövenpick Maple Walnuts und Crème Vanilla*²
garniert mit Sahne, Haselnusskrokant und Karamelsauce

EUR 3,90

„FRUCHTZAURER“

erfrischendes Crème Weißer Pfirsich*²Eis,
geschichtet im Glas mit Pfirsichspalten und Joghurt,
garniert mit etwas Sahne und Kirschsauce

EUR 4,10

„SCHWEDENEIS-RECHER“

zart schmelzendes Vanilleeis*² mit Apfelmus
Eierlikör und Sahnehaube

EUR 4,30

GRILLANANAS

gegrillte Ananas mit Kokosraspeln, Eiscrème Vanilla,
Karamelsauce und Sahnetupfer

EUR 4,50

FRUCHTOMELETT

Eierkuchen mit frischen Früchten der Saison
verziert mit Vanillesauce und Zuckerstaub

EUR 4,50

EISDESSERT „RONDO MARZIPANO“

Nougateis im Marzipanmantel an Kirschgrütze,
kleines Früchtearrangement und Sahnetupfer

EUR 4,80

UNSERE PREMIUM EISSORTEN

Crème Vanilla*²

Maple Walnuts

Chocolat Chips

Stracciatella

Crème Weißer Pfirsich*²

je Kugel

EUR 0,90

PORTION SAHNE

EUR 0,50