

Bitte beachten Sie, dass wir keine EC/Kreditkarten akzeptieren.

Herbstzeit zum Träumen

„ Ein Mensch beim Essen ist ein Gut Gesicht, wenn er nichts denkt und die Kiefer mahlen, Die Zähne malmen und die Blicke strahlen von einem sonderbaren Urweltlicht.

Lasst mich hier Schweigen von dem Blutgericht geheimster Liebe in verrauschten Zeiten - lasst mich nur essen, dankbar, bescheiden-

Ein Mensch beim Essen ist ein Gut Gesicht.

Von Carl Zuckermayer

Aus dem Suppentopf

Apfel-Kürbiscremesüppchen mit gebackenem Kürbisstroh & Kürbiskernpesto	6,00 €
Kartoffel-Steckrübeneintopf mit Kassler & Knackwurst - normal	6,80 €
groß	9,80 €

Trebbiano d'Abruzzo Italien trocken Bio	5,80 €
Heiße Marille	5,50 €
Hausgemachte Limonade mit Geschmack von Rote Bete, Apfel, Mango & Orange 0,5l	5,00 €
frischer Minz-Ingwer-Tee, gern auch mit Limette	3,50 €

Naturbelassenes

Schnitzelchen vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Mostapfeljus	12,90 €
handgemachte Kürbisravioli in Thymianbutter geschwenkt, Tomatenragout & Babyspinat	14,50 €

Vorspeisen

Feldsalat mit eingelegtem Kürbis, fruchtiger Cranberry Vinaigrette, geröstetem Brot, Bacon und roten Zwiebeln	Vorspeise	8,50 €
	Hauptgang	14,00 €
Bunter Wildkräutersalat , dazu geröstete Kerne wahlweise mit Haus- oder Cranberry Vinaigrette		9,80 €
wählen Sie dazu sautierte Hähnchenbruststreifen		13,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet Essig & Öl, umschmeichelt von Wildkräutern und Parmesanhobel		10,90 €
Ziegenkäse im Knuspermantel gebacken mit Quittenmarmelade, Cranberrys und kleinem Wildkräutersalat-Nest		8,50 €
3 Großgarnelen Gewürz-Crostini & Aioli		9,90 €
kleiner Beilagensalat		4,20 €
kleiner Gurkensalat		4,20 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Brot und Baguette.

Klassiker

Würzfleisch „original“ nach alter Rezeptur mit Käse gratiniert und ofenfrischem Baguette	5,90 €
Bauernfrühstück „klassisch“ mit Landspeck, Zwiebeln und Spreewälder Gurke	9,90 €
gebratene Geflügelleber mit Apfel- und Birnenkompott, Zwiebelringen, Rotweinjus & Kartoffelpüree	12,80 €
Elefantenohren panierte Schweineschnitzel, lauwarmer Speck-Kartoffel-Salat	13,90 €
Argentinisches Rumpsteak (200gr) Süßkartoffelpommes und Cocktailsauce	22,50 €

Fisch

gebratenes Zanderfilet auf gerahmten Spitzkohl zu Sesamkartoffeln	17,00 €
Kabeljaufilet mit Zitronengras, Thymian & Honigkresse, an geschmolzenen Tomaten und cremigen Risotto	18,00 €

Pasta

Spaghettinis mit Kürbiskernpesto, Gemüse Allerlei veg.	18,50 €
wahlweise mit Großgarnelen	16,80 €
Hähnchenbrustfilet	15,40 €

Federvieh & Wildes

Brust & Keule von der Gans klassisch	
mit Rotkraut, deftigem Grünkohl & „grünem Kartoffelkloß	19,90 €
Wildschwein aus Brandenburger Jagd im Wiesenheu-Kräuter-Sud gegart	
mit Rübchengemüse und Kartoffelkuchen	19,50 €

„klassisch“ geschmortes

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelkloß	16,80 €
geschmortes vom Huhn mit Zitrusfrüchten, Thymian, Zitronengras & Zimt, mit Zuckererbsen & Ofenkartoffeln	15,80 €
Wildgulasch mit Cranberrys, Apfelspalten, Wurzelwerk & hausgemachten Haselnuss Knöpfe	16,50 €

Kids

Portion Süßkartoffelpommes	4,00 €
Fischstäbchen & Kartoffelpüree	5,50 €
Kleines Schnitzel und Pommes	6,50 €
Pasta mit Tomatensauce	5,50 €

Sweets

Espresso „de Luxe“ Schokoladenmus trifft Vanillesahne	5,00 €
Crème brûlée mal weihnachtlich	6,50 €
Vanilleeisball im Schokoknuspermantel	6,00 €
Bratapfel „wie bei Oma“ mit Zimt und Vanilleschaum	6,50 €

Bio-Käse-Platte vom Demeter Hof Marienhöhe
mit Quittengelee & Baguette

klein 7,50 €
groß 13,50 €

hausgebackener Kuchen!

Eis

„Bühne Maja“ 2 Kugeln nach Wahl, Schokosauce & Waffel	3,50 €
großer Eiskaffee	3,80 €
große Eisschokolade	3,80 €
Prosecco Sorbet eine Kugel Zitroneneis im Prosecco-Bad	4,20 €
Erdbeer - Ruccola im Glas Kugel Erdbeereis in Ruccola und rotem Pfeffer gewälzt	3,20 €
Schwarzwälder Kirschbecher Schoko - und Vanilleeis, mit beschwipsten Kirschen und Sahnehäubchen	5,50 €
Früchtebecher 2 Kugeln Eis, saisonale Früchte und Sahne	5,50 €

Oder kreieren Sie selbst ... aus Schoko, Vanille, Joghurt, Zitrone oder Erdbeereis