

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

Aus dem Suppentopf

Suppe von der sonnengereiften Strauchtomate mit Pesto	4,80 €
Karotten-Kokos-Suppe	5,60 €

Vorspeisen

5 Großgarnelen in Knoblauch, Rosmarin & Thymian gegrillt und Aioli	12,50 €
gratinierter Schafskäse mit getrockneten Tomaten & Oliven	5,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet Essig & Öl, umschmeichelt von Wildkräutern und Parmesanhobel	10,90 €
Ziegenkäse trifft Apfel & Quitte und Wildkräutersalat	7,90 €
Schale Oliven mit Kräutern	3,50 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Brot und Baguette.

Dornfelder „Barique gereift“ Pfalz	5,60 €
Hausgemachte Limonade mit Geschmack von Rote Bete, Apfel, Mango & Orange 0,5l	4,50 €
frischer Minz-Ingwer-Tee, gern auch mit Limette	3,50 €

Salate

Bunter Wildkräutersalat, dazu geröstete Kerne wahlweise mit Haus- oder Caesar-Dressing	9,80 €
wählen Sie dazu sautierte Hähnchenbruststreifen oder Ziegenkäse oder geräucherten, mediterranen Schinken	13,80 €
kleiner Beilagensalat	3,80 €
kleiner Gurkensalat	3,80 €

Pasta & Spätzle

hausgemachte Butterspätzle mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet, Zwiebelschmelze, Champignons, Knoblauch und frischen Gartenkräutern (auch Veggie)	12,80 €
vegetarische Pasta mit Kräuterpesto & buntem Gemüsegarten	11,50 €
handgemachte Parpadelle & Kürbiskernkernpesto wahlweise mit Rinderfilet oder Großgarnelen	15,90 €
oder Hähnchenbrustfilet	13,90 €

Klassiker

Würzfleisch „original“ nach alter Rezeptur mit Käse gratiniert und ofenfrischem Baguette	5,60 €
Bauernfrühstück „klassisch“ mit Landspeck, Zwiebeln und Spreewälder Gurke	8,90 €
gebratene Geflügelleber mit Apfel-, Zwiebelringen, Quitte, Rotweinjus & Kartoffelpüree	10,80 €
Elefantenhoren panierte Schweineschnitzel, deftige Bratkartoffeln & Gurkensalat	12,90 €
Luckenwalder Blutwurst auf Röstzwiebel-Kartoffel-Püree & Bratenjus	14,50 €

Fisch

gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut & Ofenkartoffeln	16,80 €
Wildlachs aus dem Aromadampf tomatisierter Babyspinat & Kartoffelpüree	17,00 €

Hauptspeisen

gebratenes Hähnchenbrustfilet unter einer Haube von Parmesan und getrockneten Tomaten auf mediterranem Gemüse und Kartoffelspalten	14,80 €
geschmorte Ochsenbacken , karamellisierter Rotweinjus & Kartoffel-Erbsen-Püree	16,80 €
Argentinisches Rumpsteak (250gr.) Champignon-Zwiebelgemüse, Gartenbutter und Kräuterkartoffeln	22,50 €
gegrilltes Schweinerückensteak gratiniert mit Feta, getrockneten Tomaten & Oliven, geschmolzene Tomaten & Süßkartoffelpommes	14,80 €
große Sünde gebratene Schweinefiletstreifen mit Datteln, Hirtenkäse, Cherrytomaten, Seranoschinkenchips & Kräuterkartoffeln (auch Veggie)	15,00 €

Kids

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

Sweets

Omas beschwipstes Sauerkirschkompott mit Vanille, Zimt, Anis & Joghurteis	6,00 €
hausgemachtes Panna Cotta & Fruchtピューree	6,00 €
Vanilleeisball in Schokosplitter gehüllt auf Mangokompott	6,00 €
Pfannkuchlein und Apfel-Quittenkompott	6,00 €

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

Saisonkarte

Bärlauch-Creme-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen	4,80 €
Bärlauch-Scampi-Pfanne in Limetten, Knoblauch, Weißwein Sud & Franzosenbaguette	14,50 €
Duett vom Fisch gebratener Zander & Lachs an Bärlauchrisotto auf Dijonsensauce und glacierten Cherrytomaten	16,80 €
Bärlauch-Gnocchis mit Tomatenconfit und Parmesanhobel (veggie)	12,80 €
Pappardelle mit frischem Bärlauch, Frischkäse und buntem Gemüse, wahlweise mit Rinderfilet	16,80 €
Hähnchenbrust	15,20 €
Himbeer-Holundersorbet auf Rhabarbercarpaccio mit Minzpesto	5,80 €

Steakkarte

mit Kräutern gebratene Steaks

gewürzt mit Meersalz und Steakpfeffer

Rinderfilet	200 Gramm 7,00 €	250 Gramm -	300 Gramm 24,00 €
Rumpsteak	-	16,50 €	-
frisches Jungschweinfilet	9,00 €	-	12,50 €
Neuseel. Lammkronen	4 Stck. 13,50 €	6 Stck. 17,50 €	

Beilagen á 4 Euro

Süßkartoffelpommes	Champignon a la creme
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	Speckbohnen
Kroketten	toskanisches Pfannengemüse
Ofen-Kräuterkartoffel	Salat

Beilagen

Kräuterbutter á 0,50 €	Aioli 1,00 €
Pommes Frites á 3,50 €	

