

Unser Menü

Vorspeise

Vitello Tonnato in Thunfischsauce mit gebratenen Garnelen und Basilikum-Pesto an Wakame-Gurkensalat mit Sesam und Kapernbeeren veredelt

dazu servieren wir geröstetes Ciabatta

Vitello Tonnato in tuna sauce with fried shrimps and basil-pesto on a wakame and cucumber salad with sesame seeds and capers served with roasted ciabatta

AI, AIV, AVII

13,90 Euro

Frische Blattsalate der Saison mit einem karamellisierten Kernmix und weißem Balsamicodressing
Fresh, seasonal leaf salad with a caramelised nut mix and white balsamic dressing

9,90 Euro

....oder mit Hähnchenbrust

...with chicken breast

15,50 Euro

Feine Suppchen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Schwarzkohl und Kren

Clear oxtail soup with black cabbage and horseradish

AVII, AV

8,00 Euro

Pastinakencremesuppe mit Kürbischutney und Croutons

Parsnip cream soup with pumpkin chutney and croutons

AI, AIV, AVII, AV, AXII, AIX Weizen

7,00 Euro

Hauptgänge zur Wahl

Frischer Fisch

In Portwein und Aromaten pochierter Steinbutt auf eingekochten Schalotten und cremigem Selleriepüree
Turbot poached in port wine and aromatics on boiled shallots and creamy celery puree

AIV,AVII,AV

24,00 Euro

Gebratenes Saiblingfilet an fruchtigem Apfel-Lauchgemüse, verfeinert mit schwarzen Nüssen und Birnen-
Risotto

Fried char fillet on fruity apple and leek vegetables, refined with black nuts and pear risotto

AIV,AVII

21,00 Euro

Für den Vegetarier

Gegrillter Halloumikäse auf winterlichem Gemüse und Karotten-Orangensauce

Grilled Halloumi cheese on wintery vegetables and carrot-orange sauce

AVII,AV

14,90 Euro

Hauptgänge zur Wahl

Das Beste vom Lamm

Rosa gebratenes Lammkarree auf feinem Ratatouille an Süßkartoffelpüree und Honig-Jus
Pink roasted rack of lamb on fine ratatouille with mashed sweet potatoes and honey jus

AIV,AVII,AV

24,00 Euro

Edles vom Kalb

Gesottener Kalbstafelspitz an geschmortem Wurzelgemüse, verfeinert mit Meerrettich-Espuma
an Petersilienkartoffeln

Boiled fillet of veal on braised root vegetables, refined with horseradish espuma on parsley potatoes

AIV,AV,AVII

19,00 Euro

Regionale Klassiker

Vetschauer Grützwurst mit Spreewälder Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Vetschauer Grützwurst (blood pudding) with Spreewald sauerkraut and parsley potatoes

AIV,AV,AVII,AIX,AXII

13,40 Euro

Deftiges Jausenbrett mit Wildknacker, Hirschsalami, Blut- und Leberwurst, Nusschinken, Bockshornkleekeäse,
Schmalz und Spreewälder Gürkchen mit Bauernbrot und Butter

Hearty snack spread with wild game sausage, deer salami, blood and liver sausage, nut ham, fenugreek cheese, Lard and Spreewald pickles with farmhouse bread and butter

AI,AIV,AV,AVI,AVII,AIX,AXII

16,00 Euro

Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz, Spreewälder Gewürzgurke &
Röstzwiebeln an einem klassischen Solei serviert mit Senf & Leinöl

A slice of freshly baked house bread with lard, Spreewald pickles &
fried onions on a classic pickled egg served with mustard and linseed oil

AI,AIX,AXII

8,00 Euro

Schlepziger Sahnequark mit Zwiebeln, Spreewaldgurke, Leinöl und Petersilienkartoffeln

Schlepziger cream curd with onions, Spreewald pickles, linseed oil and parsley potatoes

AIV,AVII,AXII

11,40 Euro

Dessert

Crème Brûlée

auf Orangenkompott

Crème Brûlée on orange compote

AI AIV AVII

7,50 Euro

Vom Käsewagen

Regionale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen verfeinert mit Feigensenf und Fruchtbrot

Regional cheese selection with grapes and nuts refined with fig mustard and fruit bread

AIV,AVII,AIX Weizen

14,00 Euro