

Speisekarte

aus dem Suppentopf

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Tomatensuppe mit Kräutercroutons
je 5,10 €

dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

kleine Schlemmereien

hausgemachte Käsespätzle mit Speck und
Röstzwiebeln
10,50 €

deftiges Bauernfrühstück
mit Speck, Gurke, verquirltem Ei
und kleinem Salatbouquet
10,50 €

Geflügeltes

Medaillons von der Hähnchenbrust
mit BIO-Bandnudeln,
Champignonrahm und kleinem Salat

14,90 €

Neuzeller Bauernschwein

Dieses schmackhafte Fleisch kommt aus dem Naturpark Schlaubetal vor den Toren Berlins. Artgerechte bäuerliche Haltung mit genfreiem Futter - Natur die man schmecken kann.

Schnitzel mit Bratkartoffeln (Speck/Zwiebeln) und kleinem Salat

15,50 €

vom Wiesenkalb

Kalbsleber „Berliner Art“
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Gurkensalat

18,50 €

Fisch

kross gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln und kleinem Salat

18,50 €

vegetarisches

*BIO-Safrannudeln mit Kirschtomaten, Ruccola
und frisch gehobeltem Parmesan*

12,50 €

Salate

*gemischte Salate der Saison mit
hausgemachtem Balsamico-Senf-Dressing
und frisch gebackenem Brot*

großer Salat 9,50 € - kleiner Salat 6,00 €

*gemischter Salat mit
gebratenem Hähnchenbrustfilet*

10,50 €

oder mit Thunfisch

10,50 €

zum Schluss etwas Süßes

*belgische Waffel mit heißen Amaretto-Kirschen
und Walnusseis
6,50 €*

*Wiener Kaiserschmarrn
mit Kompott
oder einer Kugel Eis
6,50 €*

*Mövenpick Eis Kugel je 2,00 €
mit Schlagsahne zzgl. 1,00 €*

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Erdbeere

Falls bei Ihnen Allergien vorliegen, so sprechen Sie uns bitte an.

Kurz-Übersicht der allergenen Substanzen

1. Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste und Hafer
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Makadamianüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid
13. Lupinen
14. Weichtiere