



Vorspeisen

Spargel - Creme- Suppe mit Croûtons (1,7)

8,90

Rote Bete - Himbeer - Suppe mit Ziegenkäse und Brot (10,f,j)

10,90

Birnencarpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Rouquefort, dazu Brot (1,4,7,i)

14,90

Rote Bete Carpaccio auf Pesto mit Ziegenkäse, dazu Brot (1,6,7,9,f)

14,90

Kleiner gemischter Beilagensalat , dazu Brot (1,2,7)

8,90

Gemischter Marktsalat mit gedünstetem Beelitzer Spargel und
Erdbeer- Vinaigrette, dazu Brot (1,2,3,)

19,90

Saisonales

Beelitzer Spargel mit Salzkartoffeln,
wahlweise mit Butter oder Hollandaise (1,7,9)

17,90

Gebratenes paniertes Zanderfilet mit Beelitzer Spargel, Salzkartoffeln,
wahlweise mit Butter oder Hollandaise (1,3,4,9,7)

26,90

Schnitzel „Wiener Art“, mit Beelitzer Spargel, Salzkartoffeln,
wahlweise Butter oder Hollandaise (1,3,7)

24,90

Filet vom Hausschwein in Kräuterpanade
mit Beelitzer Spargel und schlesischen Klößen,
dazu wahlweise Butter oder Hollandaise (1,2,3)

27,90

Pasta mit frischem Spargel in Basilikum-Mascarpone - Sahne - Sauce ,
garniert mit karamellisierten Walnüssen (1,3,7,f,j)

20,90

Pasta mit frischem Spargel, Filetspitzen vom Hausschwein
in Basilikum-Mascarpone-Sahne-Sauce ,
garniert mit karamellisierten Walnüssen (1,3,7,f,j)

25,90

Empfehlung vom Küchen-Chef

Schnitzel „Wiener Art“ - „polnische Art“ mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln (1,3,7)

22,90

Schnitzel „Wiener Art“, mit Grillgemüse
und Backkartoffelspalten (1,3,7)

24,90

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen (1,9,10,f,i,j)

22,90

Blutwurst mit Sauerkraut , Salzkartoffeln und Gewürzgurke (10,7,9,j)

18,90

Aalrauch-Matjes mit hausgemachter Remoulade
und Salzkartoffeln (1,2,3)

20,90

Saucen Extra

Champignonsauce (1,7) 4,50

Bratensauce (1,6) 3,50

Kinder - (ausschließlich für Kinder)

hausgemachte Hähnchen - „Nuggets“ mit Pommes (1,3,7,f)

13,90

Kinderschnitzel mit Pommes (1,3,7,f)

13,90

Hinweise

Alle Gerichte werden frisch zubereitet und bedürfen Zeit,

deshalb bitten wir Sie höflichst um Geduld,

Dankeschön!

Änderungen bei Zusammensetzung der Gerichte Ihrerseits,

können durch einen höheren Aufwand

den Kostenfaktor erhöhen, sowie die Wartezeit verlängern .

Wir bieten einige Gerichten als halbe Portion an,

und kalkulieren dafür 25 Prozent weniger zur normalen Portion.

Kuchen und Torten entnehmen Sie bitte unserer Angebotskarte oder fragen Sie

bitte das Service- Personal.

Verpackungen für die Gerichte außer Haus- Mitnahme werden extra berechnet .

