

**Unsere Empfehlung**

## ***Vorspeisen & Suppen***

***Feurige Goulaschsuppe***  
*mit Creme fraiche – 5,90*

***Klare Rinderkraftbrühe***  
*mit Streifen von Gartengemüsen*  
*& Grießnocken – 5,90*

***Linsensalat mit Lachs***  
*Graved Lachs mit süß/sauren*  
*Tellerlinsen, dazu frisches*  
*Baguette – 7,90*

***Getrüffeltes Carpaccio***  
*vom argentinischen Rinderfilet*  
*gefüllt mit Rucola und Kräutern an*  
*Salatbouquet und gehobeltem*  
*Grana Padano – 11,90*

***Tatar – ca. 100g Fleisch***  
*Frisch durchgedrehtes Tatar vom*  
*Mastbullen, klassisch serviert mit*  
*Eigelb, Paprika, Senf, gehackten*  
*Kapern, Zwiebeln und Sardellen,*  
*Brot & Butter – 9,90*  
*Wir bitten um Ihr Verständnis,*  
*dass wir diese Vorspeise nur bis*  
*25° C Außentemperatur anbieten.*

***Roastbeef-Röllchen***  
*gefüllt mit hausgemachtem*  
*Fleischsalat – 9,90*

***Lauwarmer Ziegenkäse***  
*mit Feigen-Honig-Marinade gratiniert,*  
*an Rapunzelsalat mit Rotwein- und altem*  
*Balsamico-Karamell – 9,90*

## Unsere Empfehlung

### **Blumenkohl – Käse – Taler**

Die im Ofen gebackenen Taler bestehen aus Blumenkohl, Eiern, Mehl und Parmesan. Eine pffiffige Würzung lässt den intensiven Blumenkohlgeschmack in den Hintergrund treten. Abgerundet wird diese leicht bekömmliche vegetarische Komposition mit Käse. Dazu servieren wir wahlweise Cocktailsauce oder Knoblauchdip. – 8,50

### **Gurkensalat mit Dill – 4,90**

### **Kleiner gemischter Salat – 4,90 mit Hausdressing**

## Knackige Salate

### **Chefsalat**

Großer gemischter Salat mit Strauchtomaten, Gurke, verschiedenen Blattsalaten der Saison, Käse, Kochschinken und gekochtem Ei, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing – 10,90

### **Hähnchenbrust im Cornflakesmantel**

Blattsalate der Saison mit knusprigen Streifen vom Hähnchenbrustfilet, angerichtet mit Obstsalat und hausgemachtem Himbeer-Limetten-Dressing – 14,90

### **Salat Kalbsleber**

Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Kräutercroutons und kross gebratene Streifen von der Kalbsleber mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing – 14,90

## **Gerichte aus der guten alten Zeit**

### **Kalbsleber Berliner Art**

*Zarte Brandenburger Kalbsleber in Butter gebraten, Apfel- und Zwiebelringe mit Kartoffelstampf serviert – 16,50*

### **Himmel & Erde**

*Eine schmackhafte Komposition aus Apfelkompott<sup>1,8</sup>, Kartoffelstampf und gebratener Blutwurst mit Speck<sup>1,8</sup> – 10,90*

### **Wiener Kalbstafelspitz**

*Klassisch serviert: Im eigenen Sud mit feinen Streifen von Wurzelgemüse, dazu Speckbratkartoffeln<sup>1,8</sup> und frisch geriebener Meerrettich – 16,40*

### **Rinderroulade**

*liebevoll gefüllt, wie bei Muttern, mit Zwiebel, Gurke<sup>1</sup> & Speck<sup>1,8</sup>, dazu Apfelrotkohl<sup>6</sup>, Salzkartoffeln und Sauce – 16,90*

### **„Blutwurst mit Sauerkraut“**

*Gebratene Blutwurst mit Speck<sup>1,8</sup>, dazu Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelstampf – 11,90*

### **Stolzer Heinrich**

*Bratwurst in Biersauce mit Kartoffelstampf und Rotkohl<sup>6</sup> Originalgericht aus „Zilles Miljöh“ – 10,90*

### **Schweinebraten mit Knusperkruste**

*Schweinskarree, klassisch serviert mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Semmelknödeln – 13,20*

### **Riesenkohlroulade**

*mit Specksauce<sup>1,8</sup> und Salzkartoffeln – 14,20*

### **Eisbeinsülze**

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>1,8</sup> und Zwiebeln – 11,60

### **½ knusprige Landente frisch aus dem Rohr**

mit Apfelrotkohl<sup>6</sup>, kleinen handgedrehten Kartoffelklößen und Sauce – 21,90

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir zur Gänsezeit keine Ente anbieten!

### **Jeden Mittwoch\*: Eisbein**

Frisch gepökelt Eisbein auf Erbspüree mit Sauerkraut und Salzkartoffeln – 13,50

### **Jeden Freitag\*: Knusprige Haxe**

Knusprige Schweinshaxe, frisch aus dem Rohr, dazu Bayrisch Kraut und handgedrehte Kartoffelklöße – 15,20

## **Die Lieblingsgerichte vom Lande**

### **Hähnchenbrustfilet**

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Pesto, dazu mediterranes Gemüse und La Ratte Kartoffeln (Kartoffeln mit Schale) – 14,80

### **Spare-Ribs**

Knusprige Spare-Ribs mit rauchiger BBQ-Sauce, Backkartoffel mit Kräuterschmand und Cole Slaw – 15,90

## **Unsere Empfehlung**

### **Tellergroßes original Wiener Schnitzel vom Weidekalb**

vom mageren Kalbsrücken, paniert und in Butter goldbraun gebraten. Dazu warmer Märkischer Kartoffel-Gurken- Salat <sup>1</sup> oder Pommes Frites – 18,30

oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>1,8</sup> – 19,30

auf vielfachen Wunsch dazu:

Frische Champignons

in Rahm – 3,50

Kaisergemüse in Rahm – 2,80

### **Havelländisches Zanderfilet vom Lavasteingrill**

an der Haut knusprig gebraten, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Dill-Limettenbutter – 17,90

### **Cordon bleu vom Kalb**

Schnitzel vom mageren Kalbsrücken, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und in Butter goldbraun gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>1,8</sup> oder Pommes Frites – 21,-

auf vielfachen Wunsch dazu:

Frische Champignons

in Rahm – 3,50

Kaisergemüse in Rahm – 2,80

### **Cordon bleu**

Mageres Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und in Butter goldbraun gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>1,8</sup> oder Pommes Frites – 17,90

auf vielfachen Wunsch dazu:

Frische Champignons

in Rahm – 3,50

Kaisergemüse in Rahm – 2,80

### **Tellergroßes Schnitzel Wiener Art**

vom mageren Schweinerücken, paniert und in Butter goldbraun gebraten. Dazu warmer Märkischer Kartoffel-Gurken-Salat<sup>1</sup> oder Pommes Frites – 15,30

oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck<sup>1,8</sup> – 16,30

auf vielfachen Wunsch dazu:

Frische Champignons in Rahm – 3,50

Kaisergemüse in Rahm – 2,80

**Unsere Empfehlung !**

## ***Nicht nur für Vegetarier***

### ***Champignon-Rahmpfanne***

*Frische Champignons in Rahm mit Frühlingszwiebeln und Basmatireis – 12,90*

### ***Gemüseragout (vegan)***

*In der Pfanne geschmortes mediterranes Gemüse in leichter Tomatensauce mit Basmatireis – 12,90*

### ***Ofenkartoffel***

*Ofenkartoffel mit Creme fraiche und Salatvariation der Saison – 8,90*

*mit Graved-Lachs-Streifen – 14,90*

### ***Blumenkohl – Käse – Taler***

*Die im Ofen gebackenen Taler bestehen aus Blumenkohl, Eiern, Mehl und Parmesan. Eine pfiffige Würzung lässt den intensiven Blumenkohlgeschmack in den Hintergrund treten. Abgerundet wird diese leicht bekömmliche vegetarische Komposition mit Käse. Dazu servieren wir wahlweise Cocktailsauce oder Knoblauchdip. – 13,90*

**Unsere Empfehlung !**

## ***Der süße Abschluss***

### ***Wiener Kaiserschmarrn***

*Karamellierter Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und wahlweise Zwetschgenröster oder Apfelmus – 6,90*

### ***Hausgemachter Apfelstrudel***

*mit Bourbon-Vanilleeis (enthält Rosinen) – 6,90*

***Hausgemachte Crème brûlée – 6,20***

### ***Heiße Liebe***

*Eiscreme, Bourbon-Vanille mit marinierten heißen Himbeeren und Sahne – 6,80*

### ***Apfeleierkuchen für 2 Personen***

*Karamellierter Apfeleierkuchen, frisch aus der Pfanne, mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne – 9,90*

### ***Gemischtes Eis***

*3 Kugeln Eis nach Wahl – 4,50  
mit Schlagsahne - 5,20*

***Über das Dessert der Saison informiert gerne das Servicepersonal!***

***Wir bieten täglich verschiedene Kuchen frisch vom Blech an!***

# *Frühstück*

*Sa & So.\* 9<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup>*

## *... wie zu Hause*

*Wurst- & Käseauswahl,  
Marmelade, Honig, Butter,  
gekochtes Ei, Brötchen und  
Landbrot – 8,50*

## *... Bauernfrühstück*

*Bratkartoffeln mit Ei, Speck <sup>1,8</sup>,  
Zwiebeln & Gewürzgurke 9,90*

## *... zusätzlich zum Frühstück*

*Joghurt mit Obstsalat – 3,90  
Müsli mit Milch – 3,20  
Cornflakes mit Milch – 2,50  
Graved Lachs u. Meerrettich – 6,20*

## *... wie an der Küste*

*Graved Lachs und geräuchertes  
Forellenfilet, Sahne-Meerrettich,  
Kräuterrührei, Landbrot, Butter und  
Baguette – 10,80*

## *... aus der Pfanne*

*Drei Spiegeleier mit Schinken,  
2 Brötchen & Butter – 6,50*

*Drei Rühreier mit Schinken &  
Zwiebeln, 2 Brötchen & Butter  
– 6,50*