

Vorspeisen

Karamelisierter Ziegenkäse (Vegetarisch) an Salatspitzen und Olivencrostini	15
Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken an Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Salatspitzen, Baguette	18
Rote-Beete-Apfel-Carpaccio (Vegan) mit Belugalinsen und Minzpesto	13
„ Gambas al ajillo“ , Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	19

Suppen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage	7
Spargelsüppchen	8
Scharfes Tomatensüppchen mit Hüttenkäse-Crostini (Vegetarisch)	8
Schweizer Käsesuppe Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen ⁽¹⁾	8

Der erste heimische Spargel ist da

1 Pfund Braunschweiger Spargel mit paniertem Schnitzel vom Duroc-Schwein, Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	32
--	----

Hauptgang

Currywurst vom Apfelschwein mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatebouquet ⁽¹⁾	15
Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	21
„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	25
Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstlälern und Salatteller ⁽¹⁾	27

Wir servieren ausschließlich Schweinefleisch
das von nachhaltig arbeitenden und dem Tierwohl verpflichteten
Züchtlern aus Brandenburg, Farm Jüterbog & Farm Katerbow kommt.

Roulade vom argentinischen Angusrind
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Spätzle

Kalbsbäckchen
in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Pfeffer-Filetsteak
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin
Dauphinoise, Salatteller

Lammschulter
mit Tomaten in Barolo geschmort auf Chorizo-Ackerbohnen
und Kartoffelgratin Dauphinoise

Geschnetzeltes „Gran Padano“
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut,
gebackenen Röstlälern und Salatteller

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Wildgoulasch
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-
kohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule
mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Vegetarisch / Vegan

Falafel, (Vegan)
Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo,
Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat

Edamame Risotto
mit gebratenen Sojabohnenkernen und frischem Kurkuma verfeinert

Belugalinsen-Bolognese
mit Fettuccinenudeln und Pecorinokäse

Königsberger Grünkernklopse (Vegan)
mit Wurzelgemüse an Kapernsauce und Kartoffeln

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,
Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinen. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und
Küchenteam gerne behilflich

€ 25 **Kalb** von Casa Vercelli aus Tierwohl-Zucht

34 **Zürcher Geschnetzeltes**
zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-
rahm, Berner Röstli und Salatteller

30 **Kalbschnitzel Cordon bleu**
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller ⁽¹⁾

Fisch

26 **Kutterscholle „Finkenwerder“**
mit Speckstreifen in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln
und Salatteller ⁽¹⁾

27 **Zanderfilet**
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

28 **Lachsfilet „Teriyaki“**
Lachsfilet in Teriyakisauce gedünstet,
auf Wok-Gemüse, geröstetem Sesam und Wasabi-Kartoffelpüree

Steaks vom Grill

Kotelett vom Durocschwein	ca. 300 g	28
Argentinisches Rumpsteak	200 g	29
Argentinisches Rumpsteak	300 g	35
Argentinisches Rumpsteak	400 g	41
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	33
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	41
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	49

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter und
spezial Steaksauce.

Knackiger Salatteller mit Wildkräutern	6
Portion Marktgemüse	5
Portion Speckbratkartoffeln ⁽¹⁾	4
Portion Berner Röstli	5
Portion Pommes frites	4
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6
Portion gedünstete Champignons ⁽¹⁾	6
Portion geschmorte Zwiebeln	5
Kräuterbutterbaguette	4
Portion Kräuterbutter	2

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)