

Vorspeisen & Salate

Scampi aglio	16,50
4 Stück mit Knoblauch, Chili, frischen Kräutern & Baguette ^{B,A}	
Rote Beete Carpaccio 	15,50
Burrata, Rucola, Pesto & Baguette ^{M,G,E,A}	
Carpaccio vom Rind	17,50
Rucola, Parmesan & Baguette ^{A,M,G}	
Soljanka	7,00
Der Klassiker aus der DDR-Küche, serviert mit Baguette ^{G,A}	
Würzfleisch	8,50
mit Käse überbacken, Worcester Sauce & Baguette ^{A,G}	
Großer Salat „Vegan“ 	13,50
Gurke, Tomate, Paprika, Hausdressing & Baguette ^{M,A}	
Großer Salat „Ziegenkäse“	18,50
Ziegenkäse, Oliven & Baguette ^{M,A}	

Besuchen Sie uns auch werktags
zu unserem beliebten Mittagstisch.
Fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.

Hauptgang	12,50
Vorspeise & Hauptgang	16,00
Hauptgang & Dessert	16,00

*

3 Gang Menü
„Vorspeise + Hauptgang + Dessert“
€ 19,50

*

Mi. bis Fr. von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr
(ausgenommen Feiertage)

Alle Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer
Die jeweiligen Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Es wird Herbst im Madel's...*

Birnen Carpaccio mit Parmaschinken

an karamellisierten Walnusskernen und Salat ^E

klein	16,50
groß	18,50

Kürbissuppe

mit gerösteten Kernen, Croutons und Kürbiskernöl ^{H,A,G}

09,50

Wildgulasch mit Kartoffelklößen

Rotkohl und Preiselbeerbirne ^{A,M,G}

22,50

Herbstliches Kürbiscurry

Mit roter Paprika und Reis ^{A,G}

17,50

Rosa gebratener Rehrücken

an Kürbis Ingwer Püree Rosenkohl, Wacholder Thymian Jus ^{A,G,L,M}

28,50

Warmer Pflaumenkompott aus eigener Ernte

mit Haselnuss-Crumble, 1 Kugel Vanilleeis, frische Schlagsahne ^{H,A,G,C}

9,50

***Unsere Herbstkarte
ist nicht immer verfügbar.**

Hauptgänge

Flammkuchen „Speck“ mit Schmand, Zwiebeln & Speck ^{A,G}	13,50
Flammkuchen „Ziege“ mit Schmand, Ziegenkäse & Feigen ^{A,G}	16,50
Flammkuchen „Lachs“ mit Schmand, Räucherlachs & Blattspinat ^{D,A,G}	18,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark mit Salatgarnitur ^{G,M}	13,50
Ofenkartoffel mit Räucherlachs mit Kräuterquark & Salatgarnitur ^{G,M,D}	17,50
Bauernfrühstück (auch vegetarisch möglich) mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei & Gewürzgurke ^C	18,50
Gebackener Burrata  Auf Ratatouille & Polenta ^{G,A}	18,50
Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln & Spiegelei ^{A,C}	21,50
Backhendl mit Kartoffel- Gurkensalat & Remouladensauce ^{C,A,M}	24,50
Pulled Pork Burger Mit Coleslow & Süßkartoffel Pommes & Mayo ^{N,A,G,C}	22,50
Zanderfilet an Steckerübenpüree mit gebutterten Zuckerschoten und Zitronensauce ^{A,D;G}	24,50
Beilagen Änderung	2,50

Kinder

Moby Dick	9,50
Fischstäbchen mit Erbsen & Kartoffelstampf ^{A,D,G}	
Peter Pan	9,50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo ^{A,C}	
Frau Holle	8,00
Milchreis mit Apfelmus oder Zucker & Zimt ^G	

Dessert

Hausgebackener Blechkuchen	4,00
in den Sorten ^{A,G,C}	
Apfelstreusel	
Pflaumenstreusel	
Rhabarberstreusel	
1 Portion Schlagsahne	1,50
frisch aus dem gekühltem Sahne Siphon ^G	
hausgemachte Panna Cotta	5,50
mit wechselndem Fruchtspiegel ^G	
Kaiserschmarrn	9,50
mit Zwetschgenröster ^{A,G,C}	
Warmer Pflaumenkompott aus eigener Ernte	9,50
mit Haselnuss-Crumble, 1 Kugel Vanilleeis, frische Schlagsahne ^{H,A,G,C}	

Eiskarte

Schokoladen-Eierlikör-Becher	9,50
2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör & Schlagsahne ^{G,C}	
Schwedeneisbecher	9,50
2 Kugel Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne ^{G,C}	
Eisbecher „Fürst Pückler“	9,00
Erdbeere-, Vanille- und Schokoeis mit Schlagsahne ^{G,C}	
Eiskaffee	6,50
2 Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne ^{G,C}	
1 Kugel Eis	2,50
Regionales „Mischka“ Eis in den Sorten ^{G,C}	
Vanille	
Schokolade	
Erdbeere	
1 Portion Schlagsahne	1,50
frisch aus dem gekühltem Sahne Siphon ^G	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A** Gluten
- B** Krebstiere
- C** Eier von Geflügel
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch von Säugetieren
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesamsamen
- O** Schwefeloxid und Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

Stand: 09.25