

Vorspeisen & Salate

Olivenschale	7,50
Bunter Mix, mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Chili	
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}	
Kürbissuppe	9,50
mit gerösteten Kernen, Croutons und Kürbiskernöl ^{H,A,G}	
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.

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
Herbstliches Kürbiscurry  Mit roter Paprika und Reis ^{A,G}	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 & Salatbouquet ^{A,C}	21,50
Rindfleisch Burger mit knusprigen Steakhouse-Pommes & Salatbouquet ^{N,A,G,C}	21,50
Wildgulasch mit Kartoffelklößen Rotkohl und Preiselbeer Birne ^{A,M,G}	22,50
Entenkeule ^{1a, 7a, 4a} mit Apfelrotkohl, Klößen und Preiselbeer Birne	24,50
Gänsebrust ^{1a, 7a, 4a} mit Apfelrotkohl, Klößen und Preiselbeer Birne	24,50

„Als Beilage bieten wir auf Wunsch Salzkartoffeln  an.“

Kinder

Knusprige Steakhouse-Pommes 7,00

Serviert mit Ketchup und Mayonnaise ^{A,D,G}

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

Unsere Kindergerichte sind nur für kleinen und jüngsten
Gäste gedacht. Für Erwachsene mit kleinem Hunger
bieten wir einige Gerichte als Seniorenportionen an.

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta 5,50

mit wechselndem Fruchtspiegel ^G

Kaiserschmarrn 9,50

mit Zwetschgenröster ^{A,G,C}

Warmer Schokoladen-Lava-kuchen 9,50

und einer Kugel Vanilleeis & Sahnehaube

Warmer Pflaumenkompott aus eigener Ernte 9,50

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

Eiskarte

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

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