

# MENÜ

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Schorfheider Reh (A, G, H, M)

Wasabi Mayonnaise | Senfsaat | Urmöhren-Chutney | Bittersalat 17 €

Bruschetta (A, C, G)

Pfifferlinge | BBQ Sauce | Wildkräuter | Brioche 14 €

## SUPPEN

Crèmesüppchen von geräucherter Paprika (G)

Knoblauch | Crème fraiche | Kresse 8 €

Crèmesüppchen vom Pfifferling (A, C, G, L)

marinierte Pfifferlinge | Butter-Croûtons | Kräuteröl 9 €

# MENÜ

## SALATE

### Knackiger Blattsalat

Kräuter | Kirschtomate | Knäckebrot (A, N)

klein 9 €

groß 15 €

wahlweise mit Balsamico - (H, M) oder Honig-Senf-Dressing (H, M)

### Unsere Salatarrangements

mit Wiener Schnitzel (150g) (A, C) +17 €

mit gebratenem Zanderfilet (170 g) (A, C) +13 €

mit gebratenen Pfifferlingen (200 g) (A) +12 €

mit gegrilltem Rinderfilet (200g) +24 €

## ZWISCHENGERICHT

### Bauernbrot (A, G, M)

süße Tomaten | Burrata | Senfkaviar | Pesto | Rucola 15 €

# MENÜ

## HAUPTGERICHTE

|  |      |
|--|------|
| Zanderfilet (A, D, G)<br>gebraten   grüner Spargel   Erbse   Venere   Kaviar                                       | 29 € |
| Wiener Schnitzel (150 gr.) (A, C, G, M)<br>Kalbfleisch   Gurkensalat   Drillinge   Preiselbeere                    | 28 € |
| Hähnchenleber (A, G, L, M)<br>gebraten   Zwiebel   Apfel   Kartoffelpüree  | 24 € |
| Wildschweinbäckchen (A, G, L, M, R)<br>geschmort   wilder Blumenkohl   Petersilie   Gersten Orzotto                | 28 € |
| Red & White Premium Rinderfilet (A, C, G, L, M)<br>gegrillt   Zwiebel   Wildkräutersalat   Kräutergnocchi   Butter | 37 € |
| Rinderzunge (G, L, M)<br>Ofenmöhre   Kartoffelstampf   Brennnessel   Rotweinschalotte                              | 27 € |

# MENÜ

## VEGETARISCH | VEGAN

Schwarze Meersalzgnocchi (A) Vegan

Spargel | Erbse | sauer Crème | Tomate | Wildkräuter

24 €

Pilzravioli (A, C, D, G) Vegetarisch

Pfifferling | Shiso | confierte Kirschtomate

23 €

## DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée (A, C, G, H)

weiße Schokolade | Bisquit | Beeren | Vanilleeis

10 €

Vanilleschnitte (A, C, G, H)

Blätterteig | Erdbeere | Vanillecrème | Matchaeis

9 €

Käseauswahl (A, G, H, M)

Traube | Knäckebrot | Nuss | Feigensenf

19 €

# MENÜ

## KINDERGERICHTE

-bitte nur für Kinder-

Grießbrei (A, G)

Blaubeerragout | Zimt | Zucker

8 €

Kleines Schnitzel (A, C, G)

Salat | Pommes Frites

8 €

Kochklopse (A, C, G, M)

Kapern | Kartoffelpüree

8 €

Räuberteller (A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R)

Teller mit Besteck

0 €





# MENÜE

## Unsere Lieferanten

Liebe Gäste,

Wir sind sehr bestrebt Ihnen regionale und saisonale Produkte auf den Teller zu bringen. Dies gelingt uns in der Regel sehr gut, da wir auf eine Vielzahl von regionalen Produzenten zurückgreifen können.

Unser Wildbret beziehen wir ausschließlich von unseren ansässigen Jägern. Obst und Gemüse beziehen wir unter anderem aus dem Oderbruch. Eiscrème, Brot, Brötchen Kuchen und Torten aus Eberswalde, Milch und Milchprodukte aus Angermünde und Brodowin.

Unser leckeres Zanderfilet z.B. ist in den Mengen wie wir sie benötigen, nicht regional verfügbar. Unser Bestreben ist es, dass das Ausnahmen bleiben.

Auch in unserer Getränkekarte finden Sie einen stetigen ansteigenden Anteil, den wir von regionalen Herstellern beziehen.