

# ***Restaurant zum Sacrower See***

---

## ***Vorspeisen und kleine Gerichte***

<b>Kartoffelsuppe mit Kräuterpesto und Brot</b>	<b>4,80</b>
<b>Pilzrahmsuppe mit Küchenkräuter und einem Tupper Hollandaise</b>	<b>4,90</b>
<b>Vier Garnelen im Filouteig, gebacken, dazu ein kleiner gemischter Salat und Chili-Mayonnaise als Dip</b>	<b>8,50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat der Saison mit Apfel-Vinaigrette</b>	<b>4,50</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b>	<b>4,80</b>
<b>Veganes Ofengemüse auf Letscho (Paprikasauce)</b>	<b>7,50</b>

*Alle unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet. Wir bemühen uns, uns dritte und vierte Arme wachsen zu lassen ... für den Fall, dass es mal länger dauert, waren die Bemühungen leider nicht erfolgreich.*

*Eine Übersicht der Zusatzstoffe/Allergene finden Sie am Tresen,*

# ***Restaurant zum Sacrower See***

---

## ***Hauptgänge / Saisonal***

<b>hausgemachte Semmelknödel auf Pfifferlinge in Rahm</b>	<b>14,90</b>
<b>Kürbisrisotto auf Rucola, Rispentomaten und Pesto dazu saisonaler Salat in Apfelvinaigrette</b>	<b>15,90</b>
<b>Entrecote auf gebratenen Pilzen, Kräuter- und Salzbutter, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Salat</b>	<b>22,90</b>
<b>Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinsauce, Stampfkartoffeln und saisonalem Pfannengemüse und Kirschtomaten</b>	<b>19,90</b>
<b>in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen auf Rucola, Sellerie - Kartoffelstampf, umlegt mit Schmorgemüse</b>	<b>20,90</b>
<b>im Ofen gebackener Kürbis mit gratiniertem Ziegenkäse mariniert mit Honig und Kräuter, dazu Rosmarinkartoffeln</b>	<b>16,90</b>
<b>Steak aus dem Wildschweinrücken mit gebuttertem Rosenkohl mit Speck, dazu gratinierte Kartoffeln</b>	<b>21,90</b>

# ***Restaurant zum Sacrower See***

---

## ***Hauptgänge***

<b>Brandenburger Beefburger (200 gr), saftig gebraten, mit Cheddar-Käse, Tomaten, Gurke und hausgemachtem Ketchup, dazu Steakfries und Coleslaw</b>	<b>15,90</b>
<b>Wiener Schnitzel, klassisch vom Kalb, mit Kartoffel - Gurkensalat</b>	<b>18,90</b>
<b>Zander, auf der Haut gebraten, mit Fischeressen und Gurkengemüse in Rahm</b>	<b>19,90</b>
<b>Meerbarbe, Filet auf der Haut gebraten auf einer Kräuter- Weißwein Sauce, dazu Stampfkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat</b>	<b>18,90</b>
<b>Schweinesteak vom märkischen Apfelschwein mit Champignons in Rahm dazu Kartoffelkroketten</b>	<b>18,90</b>
<b>Kohlroulade in Specktunke mit Salzkartoffeln</b>	<b>15,90</b>
<b>knusprige ½ Ente frisch aus dem Rohr mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter</b>	<b>17,90</b>

# ***Restaurant zum Sacrower See***

---

## ***Vegetarisch***

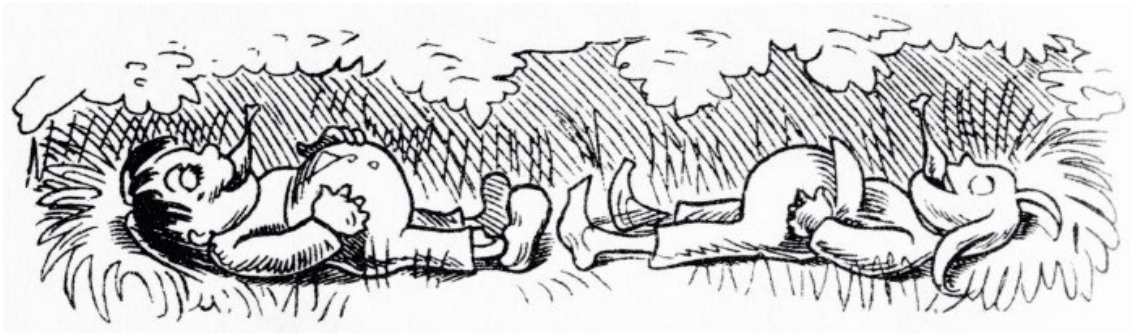
<b>Kartoffelsuppe mit Kräuterpesto und Brot</b>	<b>4,80</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark</b>	<b>4,80</b>
<b>Kürbisrisotto auf Rucola, Rispentomaten und Pesto dazu saisonaler Salat in Apfelvinaigrette</b>	<b>15,90</b>
<b>Veganes mildes Gemüsecurry aus saisonalen Gemüsen mit Couscous</b>	<b>14,90</b>
<b>Antipasti, eingelegtes Gemüse ( Kalt ) wie Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven, Rote Zwiebeln.... mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</b>	<b>13,90</b>
<b>Großer gemischter Salat mit karamellisierten Apfelspalten und hausgemachter Vinaigrette</b>	<b>10,90</b>

## ***Restaurant zum Sacrower See***

---

**Kleiner gemischter Salat der Saison**

**4,50**



**Veganes Ofengemüse mit frischen Pilzen  
auf Letscho und Rosmarinkartoffeln**

**12,90**

### ***Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)***

**"Räuberteller":**

**Du bekommst einen kleinen Teller und nimmst bei Mama,  
Papa, Oma oder Opa was du magst**

**4 Nürnberger Würstchen mit Stampfkartoffeln  
und Soße**

**4,90**

**5 Hähnchennuggets mit Pommes Frites**

**5,10**

**4 Fischstäbchen mit Pommes Frites**

**4,90**

**oder Vegetarisch**

## ***Restaurant zum Sacrower See***

---

**4 Spinatstäbchen mit Pommes Frites 4,90**

**Nudeln mit Tomatensauce oder Butter 4,50**

### ***... und als Dessert***

**Omas Grießpudding mit Fruchtsauce 3,90**

**Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 5,90**

**hausgemachter Käsekuchen 3,00**

**und gedeckter Apfelkuchen 3,00**

### ***Eisbecher***

**zwei Kugeln Vanilleeis mit Beerenfrüchten und Sahne 6,00**

**"Sanfter Engel": 2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft  
und Karibik-Rum mit Sahnehaube 6,50**

**Eiskaffee, mit zwei Kugeln Vanilleeis 5,30**

**Eisschokolade, mit zwei Kugeln Vanilleeis 5,30**

# Restaurant zum Sacrower See

---

## Liste der Allergene mit einer kurzen und nicht vollständigen Übersicht

1	coffeinhaltig	nur in Getränken
2	chininhaltig	nur in Getränken
3	mit Farbstoff	wird nicht verwendet
4	mit Antioxidationsmittel	in Oliven
5	enthält eine Phenylalaminquelle	
6	Taurin	wird nicht verwendet
7	Konservierungsstoffe	in Mayonnaisen und Wurstwaren
8	Phosphat	nur in Wurstwaren
9	Gluten	nicht in unseren Saucen, in Brot & Kuchen, Semmelknödel
10	Eier	in unseren Kuchen, Spätzlen, Semmelknödel und Spiegeleiern
11	Erdnüsse	werden nicht verwendet
12	Milch	
13	Sellerie	in unseren Saucen
14	Sesam	wird nicht verwendet
15	Weichtiere	
16	Krebstiere	
17	Fisch	vor allem bei unserem Zander
18	Soya	wird nicht verwendet
19	Schalenfrüchte	Kuchen
20	Senf	in unserem Salatdressing
21	Lupine	
22	Sulfite, Schwefeldioxid	nur im Wein
23	Nüsse	in unserem Pesto

Bei Unverträglichkeiten und Intoleranzen fragen Sie unseren Service