



Unsere Weinempfehlung, Il Passo, Puglia Primitivo
Trocken. Süßlich-saftige Frucht, dunkle Waldbeeren mit einem Touch Karamell
Ein Klassiker unter den Primitivi, 0,75 Fl 28,80

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl 5,80

Kartoffeleintopf 5,80

Mit Bockwurst 7,80

kleiner, saisonaler Salat in Vinaigrette 5,90

**¼ Ente frisch aus dem Rohr mit Blaukraut
und gefüllten Kartoffelklößen , Bröselbutter** 18,90

**½ Ente frisch aus dem Rohr mit Blaukraut
und gefüllten Kartoffelklößen , Bröselbutter** 26,90

**Rinderfilet auf einer kräftigen Rotweinsauce
umlegt mit Ofengemüse & Drillingen** 29,80

**Schweinefilet im Speckmantel auf Burgundersauce,
umlegt mit Ofengemüse & Drillingen** 22,80

**Vegetarisch, gebackener Ofenkürbis mariniert mit Honig und Kräuter,
überbacken mit Ziegenkäse, dazu gebratene Drillinge und Salat** 17,90

**Zanderfilet, gold-gelb auf der Haut gebraten mit
Fischeressen und Wirsing in Rahm** 21,90



***geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce, dazu
Kartoffel-Selleriestampf und Ofengemüse*** **22,80**

***Brandenburger Beefburger (200 gr.), rosa gebraten,
mit Cheddarkäse, Tomaten, Gewürzgurken
und hausgemachtem Ketchup, dazu Steakfries und Coleslaw*** **16,90**

Große Kohlroulade in Specktunke mit Salzkartoffeln **16,90**

Wildgoulasch, klassisch, mit Rotkohl und Klößen **18,90**

***Vegetarisch, Pastinaken – Steckrübenrösti mit
Kräuterquark, dazu gebratene Drillinge und Salat*** **16,90**

***großer gemischter Salat mit karamellisierten
Apfelspalten und hausgemachter Vinaigrette*** **10,90**

***Vegetarisches, cremiges Kürbisrisotto auf Rucola mit
Kirschtomaten und gebratenen Pilzen*** **17,90**

und als Dessert:

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen auf Vanillesauce, Sahne **7,50**

***Marillenknödel in geschmolzener Butter und Brösel gewälzt dazu
Vanillesauce und Schlagrahm*** **8,80**

aus unser Kuchenvitrine

Gedeckter Apfelkuchen **3,90**

Pflaumenstreusel **3,90**

Käsekuchen **3,90**

Bienenstich **3,90**