



Aus dem Suppentopf

Soljanka	4,20 €
Löwenbrucher Kürbiscremesuppe verfeinert mit Ingwer, Curry, Kokosmilch und Kürbiskernöl	4,20 €
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch- und Gemüseeinlage	4,20 €

Knackfrische Salate

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
„Chef-Salat“ mit geschmorter Geflügelleber, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Joghurtdressing, dazu Toast	9,90 €
„Fitness-Salat“ mit Hähnchenbruststreifen (natur gebraten), verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Kräuter-Vinaigrette, dazu Toast	8,90 €

Vorweg und zwischendurch

Ragout vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast	4,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf halber Birne und Toast	4,70 €
Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln	8,00 €



Nur für kurze Zeit!

Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung,
dazu Kirschtomaten und Rucola

9,90 €

Entenkeule an Orangensauce
mit frischem Rahmwirsing und
hausgemachten Kartoffelklößen

16,50 €

Unsere Weinempfehlung

Glas Dornfelder & Spätburgunder 0,2 l

4,90 €

Bio-Rotwein aus Deutschland von Landlust

„Ein kluger Schmeichler, imposant und ganz schön betörend, verliebt er sich gern in eine kräftige Begleitung.“



Herbstzeit ist Wildzeit!

Genießen Sie Wild aus märkischen Wäldern...

Märkischer Rehbraten mit Preiselbeersauce
dazu frischer Speck-Wirsing mit rosa Pfeffer
und Kroketten 16,50 €

Wildleber gebraten
dazu Kartoffelpüree, Wildsauce und
gebratene Zwiebelringe 12,60 €

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren auf halber Birne
dazu frische, gebratene Champignons und Kroketten 13,50 €

Wildgoulasch
mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 13,50 €

Fläminger „wilde“ Sülze aus Nuthe-Urstromtal
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade 12,60 €

Wir beziehen unser frisches Wildfleisch von „Wild-Achter“ aus Nuthe-Urstromtal!



Unsere Klassiker

Schweinerückensteak
mit frischen Rahm-Champignons und Pommes frites 10,50 €

Thüringer Rostbraten
(Schweinenackensteak)
dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln 10,50 €

Schweinesteak „Au four“
mit Pommes frites
(mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken) 11,50 €

Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites
und Salatbeilage 10,00 €

Eisbein
dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf 11,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salatbeilage 16,50 €

Auf Wunsch werden nach Möglichkeit alle Speisen mit anderen Beilagen,
oder als Seniorenportion serviert.



Spezialitäten des Hauses

„Löwenschmaus“

Rinder- und Schweinesteak, Kasselersteak, Grillwürstchen,
Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 16,50 €

Dreierlei Schweinemedallions
(1 mal mit Kräuterbutter, 1 mal mit Ananas und Käse überbacken,
1 mal mit Ragout fin und Käse überbacken,
dazu Kürbiströsti und Waldpilze 16,50 €

Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten
dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln
und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten) 11,50 €

geschmorte Rinderroulade
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut,
Kartoffelklöße und Sauce 13,90 €

Unsere Weinempfehlung

Glas Dornfelder & Spätburgunder 0,2 l 4,90 €

Bio-Rotwein aus Deutschland von Landlust

„Ein kluger Schmeichler, imposant und ganz schön betörend, verliebt er sich gern in eine kräftige Begleitung.“



Aus Fluss und See

Forelle "Müllerin" gebraten,
dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat 12,50 €

Zanderfilet gebraten,
dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat 13,90 €

Vegetarisch

Frische Champignonköpfe frittiert
mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salatbeilage 8,50 €

Kartoffel-Lauchgratin
Kartoffelscheiben und Lauch mit Käsesauce
und Käse überbacken
(auf Wunsch auch mit Schinken) 8,50 €

Auf Wunsch werden nach Möglichkeit alle Speisen mit anderen Beilagen,
oder als Seniorenportion serviert.