



Suppen & Vorspeisen & Salate

Kürbiscremesuppe mit Curry, Kokosmilch und Kürbiskernöl	4,90 €
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch- und Gemüseeinlage	4,90 €
Hausgemachte Soljanka	4,50 €
Ragout vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast	4,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf halber Birne und Toast	4,70 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €
„Fitness-Salat“ gebraten Hähnchenbruststreifen, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Kräutervinaigrette, dazu Toast	8,90 €

Spezialitäten des Hauses

Dreierlei Schweinemedallions (1mal mit Kräuterbutter, 1mal mit Ananas und Käse überbacken, 1mal mit Ragout fin und Käse überbacken,) dazu hausgemachte Kürbis-Kartoffelrösti und glasierte Karotten	16,90 €
geschmorte Rinderroulade, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Sauce	13,90 €
Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten)	13,50 €



Herbstzeit ist Wildzeit!

Genießen Sie Wild aus märkischen Wäldern....

Märkischer Rehbraten mit Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln 17,90 €

Wildleber gebraten, mit Kartoffelstampf,
Wildsauce und gebratenen Zwiebeln 13,50 €

Märkischer Wildschweinbraten
mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu frische, gebratene Champignons und Kroketten 14,90 €

Fläminger „wilde“ Sülze aus Nuthe-Urstromtal
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade 13,50 €

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

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

Weinempfehlung

1 Glas Cabernet Sauvignon 0,2 l
Rotwein 5,20 €

1 Glas Spätburgunder & Dornfelder 0,2 l
Bio-Rotwein aus Deutschland von Landlust 4,90 €

...und zu guter Letzt...

Wilthener Gebirgskräuter (Kräuterlikör) 2cl 2,20 €

Radeberger Kräuterlikör 2cl 2,30 €



Unsere Klassiker

Eisbein dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf	12,90 €
Schweinesteak „Au four“ mit Pommes frites (mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken)	13,50 €
Schweinerückensteak mit frischen Rahm-Champignons und Pommes frites	12,90 €
Thüringer Rostbraten (Schweinenackensteak) dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln	12,50 €
Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites und kleiner Salatschale	12,50 €
Schweinelachsschnitzel mit Bratkartoffeln und kleiner Salatschale	12,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Kartoffelspalten und kleine Salatschale	16,90 €

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	14,90 €
Forelle „Müllerin“ gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	13,90 €
Ravioli mit Kürbis-Chili-Füllung, verfeinert mit Pesto, Kirschtomaten und Rucola	12,50 €
Frische Champignons frittiert mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und kleiner Salatschale	10,90 €

Unsere Speisekarte, Kinderkarte, Getränkekarte online unter:



Preise incl. MwSt.



Eisträume

Schoko-Kuss	4,90 €
Schokoeis u. mit Nuss-Nougatsauce durchzogenes Vanilleeis, warme Schokosauce	
Früchte-Becher	5,20 €
gemischtes Obst, Vanille- u. Erdbeereis, Sahne, Schokosauce	
Birne Hélène	5,90 €
Schokoeis, Birnenhälften, Sahne, Eierlikör, Schokosauce	
Nussknacker	5,90 €
Nuss-u. Schokoeis, Nüsse, Mandellikör, Sahne, Schokosauce	
Schwarzwald-Becher mit Kirschwasser	5,90 €
Schoko-u. Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Schokosauce	
Schweden-Becher	5,20 €
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör	
Schlemmer-Becher	5,20 €
Schoko-u. Vanilleeis, Sahne, Eierlikör, Schokosauce	
Baileys-Krokant-Becher	5,90 €
Nuss-/Schokoeis u. mit Nuss-Nougatsauce durchzogenes Vanilleeis, Baileys, Haselnusskrokant, Sahne, Schokosauce	

Desserts

Sorbet-Trilogie		
3x hausgemachtes Fruchtsorbet (je nach Angebot)	4,90 €	
Warmes Schokoküchlein mit weichem Kern		
dazu Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	5,90 €	
Warmer Apfelstrudel		
dazu Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	5,90 €	
Rote Grütze	mit Vanillesauce	3,90 €
	„mit Pfiff“ mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €