



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 Schweinemedailles (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 Hirschbraten mit Preiselbeeren auf halber Birne, dazu frische, gebratene Champignons und Kroketten	15,90 €
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 €
Spreewald Bitter (Kräuterlikör) 2cl	2,30 €



Unsere Klassiker

Eisbein dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf	13,90 €
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	12,90 €
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 Ricotta-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 Schokoeis Haselnusseis warme Schokosauce	4,90 €
Früchte-Becher gemischtes Obst Vanilleeis Erdbeereis Sahne Schokosauce	5,20 €
Birne Hélène Schokoeis Birnenhälften Sahne Eierlikör Schokosauce	5,90 €
Nussknacker Haselnusseis Schokoeis Nüsse Mandellikör Sahne Schokosauce	5,90 €
Schwarzwald-Becher mit Kirschwasser Schokoeis Vanilleeis Kirschen Sahne Schokosauce	5,90 €
Schweden-Becher Vanilleeis Apfelmus Eierlikör	5,20 €
Schlemmer-Becher Schokoeis Vanilleeis Sahne Eierlikör Schokosauce	5,20 €
Baileys-Krokant-Becher Haselnusseis Schokoeis Vanilleeis Baileys Haselnusskrokant Sahne Schokosauce	5,90 €

Desserts

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