




Suppen & Vorspeisen & Salate

Kürbiscremesuppe mit Curry, Kokosmilch und Kürbiskernöl	4,90 €
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch- und Gemüseeinlage	4,90 €
Soljanka, hausgemacht – nach „Löwen-Art“	4,90 €
Ragout vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast	4,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf halber Birne und Toast	4,70 €
kleiner gemischter Salat	4,90 €
„Fitness-Salat“ gebraten Hähnchenbruststreifen, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Joghurtdressing, dazu Toast	9,90 €

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	15,90 €
Forelle „Müllerin“ gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	14,90 €
 Frische Champignons frittiert mit hausgemachter Remouladensauce, Salzkartoffeln und kleiner Salatschale	13,90 €



Herbstzeit ist Wildzeit!

Genießen Sie Wild aus märkischen Wäldern....

Märkischer Rehbraten mit Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln 19,90 €

Wildleber, in Rotwein sautiert,
dazu Kartoffelstampf und gebratene Zwiebeln 15,50 €

Märkischer Hirschbraten
mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu Rosenkohl und Krokette 17,90 €

Fläminger „wilde“ Sülze aus Nuthe-Urstromtal
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade 14,90 €

Märkischer Wildgulasch
mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 15,50 €



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

Weineempfehlung

1 Glas Dornfelder, trocken oder halbtrocken 0,2 l 4,50 €
Rotwein

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

...und zu guter Letzt...

Wilthener Gebirgskräuter (Kräuterlikör) 2cl 2,20 €



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

18,90 €

hausgemachte Rinderroulade,

dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Sauce

15,90 €

Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten

dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln

und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten)

14,90 €

Unsere Klassiker

Eisbein

dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf

14,90 €

Schweinesteak „Au four“ mit Pommes frites

(mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken)

14,90 €

Thüringer Rostbraten (Schweinenackensteak)

dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln

13,50 €

Schweinerückensteak

mit frischen Rahmchampignons und Pommes frites

14,90 €

Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites

und kleiner Salatschale

13,00 €

Schweinelachsschnitzel mit Bratkartoffeln

und kleiner Salatschale

13,50 €



E isträume

Nuss-Knacker mit Amaretto	5,90 €
Haselnusseis Schokoeis Nüsse Sahne Amaretto Schokosauce	
Schoko-Kuss	5,50 €
Schokoeis Haselnusseis warme Schokosauce	
Karamell-Kuss	5,50 €
Vanilleeis Haselnusskrokant warme Karamellsauce	
Früchte-Becher	5,50 €
gemischtes Obst Erdbeereis Vanilleeis Sahne	
Birne Hélène	5,90 €
Schokoeis Birnenhälften Sahne Eierlikör Schokosauce	
Heiße Kirsche	5,90 €
Vanilleeis heiße Kirschen Sahne	
Schwarzwald-Becher mit Kirschwasser	5,90 €
Schokoeis Vanilleeis Kirschen mit Kirschwasser Sahne	
Schweden-Becher	5,90 €
Vanilleeis Apfelmus Eierlikör	
Schlemmer-Becher	5,90 €
Schokoeis Vanilleeis Sahne Eierlikör Schokosauce	
Baileys-Krokant-Becher	5,90 €
Schokoeis Haselnusseis Vanilleeis Baileys Krokant Sahne Schokosauce	

Desserts

warmes Schokoküchlein mit weichem Kern	
dazu Vanilleeis Vanillesauce Sahne	6,50 €
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis Vanillesauce Sahne	6,50 €
rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
rote Grütze mit „Pfiff“ mit Vanilleeis Sahne	4,90 €
hausgebackener Blechkuchen mit Sahne (Obst mit Streusel - Tagesangebot)	2,50 €