




## 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 €



Winterzeit ist Wildzeit!

Genießen Sie Wild aus märkischen Wäldern...

---

Märkischer Wildschweinbraten  
mit Preiselbeeren auf halber Birne,  
dazu Rosenkohl und Kroketten 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 16,90 €



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

## Spezialitäten des Hauses

---

Dreierlei Schweinemedallions  
(1mal mit Kräuterbutter, 1mal mit Ananas und Käse überbacken,  
1mal mit Ragout fin und Käse überbacken,)  
dazu Herzoginkartoffeln und glasierte Karotten 18,90 €

hausgemachte Rinderroulade,  
dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Sauce 16,90 €

Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten  
dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln  
und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten) 14,90 €



## Unsere Klassiker

---

rosa gebratenes Schweinefilet auf Rahmchampignons,  
dazu hausgemachte Kürbis-Kartoffelrösti 17,90 €

Eisbein  
dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf 15,90 €

Thüringer Rostbraten (Schweinenackensteak)  
dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln 14,50 €

Schweinesteak „Au four“ mit Pommes frites  
(mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken) 14,90 €

Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites  
und kleiner Salatschale 14,00 €

Schweinelachsschnitzel mit Bratkartoffeln  
und kleiner Salatschale 14,50 €

## Weinempfehlung

---

1 Glas Spätburgunder & Dornfelder 0,2 l 5,10 €  
Bio-Rotwein aus Deutschland von Landlust

1 Glas Dornfelder, trocken oder halbtrocken 0,2 l 4,90 €  
Rotwein



## E isträume

---

Nuss-Knacker mit Amaretto	5,90 €
Haselnusseis   Schokoeis   Nüsse   Sahne   Amaretto   Schokosauce	
Schoko-Kuss	5,50 €
Schokoeis   Vanilleeis   warme Schokosauce	
Karamell-Kuss	5,50 €
Vanilleeis   Haselnusseis   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	6,90 €
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis   Vanillesauce   Sahne	6,90 €
rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
rote Grütze mit „Pfiff“ mit Vanilleeis   Sahne	4,90 €
hausgebackener Blechkuchen mit Sahne	2,50 €