



## Suppen

---

Soljanka, hausgemacht – nach „Löwen-Art“ 4,90 €

Tomatencremesuppe mit Croutons 4,90 €

## Vorspeisen

---

Ragout vom Schwein mit Käse überbacken,  
dazu Toast 6,20 €

gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren auf halber Birne und Toast 5,50 €

## Salate

---

kleiner gemischter Salat 5,50 €

„Fitness-Salat“  
verschiedene Blattsalate,  
gebraten Hähnchenbruststreifen,  
Tomate, Gurke und Joghurtdressing, dazu Toast 11,90 €



## 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 €

### Hähnchenbrust im Walnussmantel,

dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln  
und Gurkensalat

17,90 €

## Wildspezialitäten - Wild aus märkischen Wäldern....

---



### Märkischer Hirschbraten

mit Preiselbeeren auf halber Birne,  
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut  
und Kartoffelklöße

20,90 €

### Fläminger „wilde“ Sülze aus Nuthe-Urstromtal

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

16,90 €

### Märkischer Wildgulasch

mit Preiselbeeren auf halber Birne,

dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 18,90 €

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

## Unsere Weinempfehlung

---

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

5,50 €



## Unsere Klassiker

---

Thüringer Rostbraten (Schweinenackensteak) dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln	17,50 €
Schweinesteak „Au four“ mit Pommes frites (mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken)	17,90 €
Schweinelachsschnitzel und kleine Salatschale mit Pommes frites	16,50 €
Schweinelachsschnitzel und kleine Salatschale mit Bratkartoffeln	16,90 €

## Fisch & Vegetarisch

---

Seehechtfilet gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	17,90 €
Zanderfilet gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	18,90 €



Frische Champignons frittiert mit hausgemachter Remouladensauce, Salzkartoffeln und kleiner Salatschale	15,50 €
Penne mit hausgemachtem Rucola-Walnuss-Pesto, dazu Kirschtomaten und Rucola	15,50 €
auf Wunsch mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90 €

## Unsere Weinempfehlung

---

1 Glas Müller-Thurgau, weiß, trocken 0,2 l	5,10 €
--	--------



## Eisräume

---

Blue Dream mit Blue Curacao (auch alkoholfrei) Joghurt-Himbeereis   Vanilleeis   Sahne   Blue Curacao	6,50 €
Joghurt-Becher Joghurt-Himbeereis   Erdbeereis   Naturjoghurt   gemischtes Obst	6,50 €
Früchte-Becher gemischtes Obst   Erdbeereis   Vanilleeis   Sahne	5,90 €
Birne Hélène Schokoeis   Birnenhälften   Sahne   Eierlikör   Schokosauce	6,50 €
Heiße Kirsche Vanilleeis   heiße Kirschen   Sahne   Schokosauce	6,50 €
Schwarzwald-Becher mit Kirschwasser Schokoeis   Vanilleeis   Kirschen mit Kirschwasser   Sahne	6,50 €
Schweden-Becher Vanilleeis   Apfelmus   Eierlikör	6,50 €
Schlemmer-Becher Schokoeis   Vanilleeis   Sahne   Eierlikör   Schokosauce	6,50 €
Baileys-Krokant-Becher Schokoeis   Stracciatellaeis   Vanilleeis   Baileys   Krokant   Sahne   Schokosauce	6,90 €

## Desserts

---

warmes Schokoküchlein mit weichem Kern dazu Vanilleeis   Vanillesauce   Sahne	6,90 €
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis   Vanillesauce   Sahne	6,90 €
rote Grütze mit Vanillesauce	5,00 €
rote Grütze mit „Pfiff“ mit Vanilleeis   Sahne	5,50 €
hausgebackener Blechkuchen mit Sahne	2,50 €