

Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.

Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

Tagesmenü für Donnerstag, den 29. September 2022

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Bassermann-Jordan, La Vie, Gutswein, Pfalz, trocken, 2020	0,75 EUR 36,00 0,25 EUR 14,00
Weingut Blaul, Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken, 2019	0,75 EUR 35,00 0,25 EUR 12,00

3 Gang Tagesmenü

EUR 45,00

Tomatencremesuppe



EUR 9,00

Schnitzel vom Kalb | gebratener Blumenkohl | Kartoffel-Kräuterpüree



EUR 29,00

Filet vom Lachs | Blattspinat | Pasta

EUR 29,00

Halloumi | Mediterranes Gemüse | Polenta



EUR 22,00

Zitronengras Panna Cotta



EUR 9,00

Vorspeise und Suppe

Kürbissuppe | Mango | Zitronengras | Seitan



EUR 9,00

Cremsuppe vom Steinpilz



EUR 9,00






Harzkäsetatar | Senf | Pumpernickel | Salat








EUR 9,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam





Unsere saisonale Empfehlung:

Rumpsteak Gerahmte Steinpilze Rosmarinkartoffeln	 	EUR 35,00
Filet vom Saibling Steinpilze Grüne Gurke Reiskrapfen		EUR 29,00
Risotto Steinpilze Parmesan Lauchzwiebeln	 	EUR 22,00







Wild aus heimischen Wäldern

Hirschschnitzel Steinpilze Rosmarinkartoffeln	 	EUR 29,00
Braten vom Wildschwein Gestovter Wirsing Serviettenknödel		EUR 29,00
Steak vom Hirschrücken Sautierte Steinpilze Kartoffelgratin	 	EUR 35,00





Hauptgerichte

Supreme vom Prignitzer Maishähnchen Zitrone Kohlrabi Karotte Pfirsich Polenta	  	EUR 29,00
Filet vom Havelzander Rahmsauerkraut Vanille Kartoffelpüree		EUR 29,00

Vegetarisch und Vegan

Kartoffelkrapfen Linsen Minze Tomate Ziegenkäse	 	EUR 22,00
Brotsalat Melone veganer Feta Pinienkerne Basilikum	   	EUR 22,00

Desserts

Cheesecake Holunder weiße Schokolade		EUR 9,00
Orangenparfait	  	EUR 9,00



HAUSEGEMACHT Hausgemacht



VEGAN Vegan



GLUTENFREI Glutenfrei



LAKTOSEFREI Laktosefrei



REGIONAL Regional