

Unsere Speisekarte

Suppen

<i>Tomatensuppe mit Olivenöl und Basilikum</i>	€ 5,60
<i>Soljanka</i> <small>G,SF,SL,M,SE,SD</small> mit hausgebackenem Brot, Sauerrahm & Zitronenscheibe	€ 5,90

Vorspeisen

<i>Würzfleisch mit Toast</i> <small>G,M,SE,SD</small>	€ 6,50
<i>Luther Birke Gurkenteller</i> <small>G,M,S,E</small> Gewürz-, Dill-, Senfgurken, Schmalz & hausgebackenes Brot	€ 9,80
<i>Käse-Schinken-Schlemmerbrot</i> <small>G,M,S,E</small> mit gekochtem & rohem Schinken, verschiedenen Käsesorten, Gurke, Radieschen, Frühlingszwiebeln & hausgebackenem Brot	€ 10,90
<i>Tatar vom Weiderind</i> <small>G,SE,SL,M,E</small> mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Gurke, frischem Meerrettich und hausgebackenem Brot	€ 11,80

Salate

Gemischter Salat

verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika,

Kleiner Salat A,C,E,L,M,P € 6,80

Großer Salat A,C,E,L,M,P € 8,90

wahlweise mit:

2 Hähnchenspießen SB,E,M,G € 5,60

3 Black Tiger Garnelen κ € 6,80

dazu hausgebackenes Brot

Dressing: Himbeere, Dijonsenf-Honig oder Knoblauch-Joghurt

Vegetarisch

Quark mit Leinöl! M € 13,50

Zwiebelwürfel, Schnittlauch, Salzkartoffeln und natürlich LEINÖL

Spaghettini G,E,SF,M € 14,30

mit mediterranem Gemüse, hausgemachtem Pesto und Parmesan

Veggie-Schnitzel G,E,SF,M,SB € 14,50

veganes Schnitzel auf Basis von Weizenprotein, dazu Salat und Pommes frites

Gebackener Ziegenkäse mit Blaubeerdip € 14,90

an kleinem Salat M,E,G,SD,SB

Fleisch

Zwei Jägerschnitzel G,M,SL,SE,SD € 14,90

Jagdwurst paniert, Bratkartoffeln & Weißkrautsalat

Tiegelwurst G,SL,SE,SD € 15,40

mit Sauerkraut & Petersilienkartoffeln

<i>Fuhre Mist mit Pferdeäppeln</i> <small>SL,SE,E,SD</small>	€ 15,80
Hausgemachte Hackbällchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
<i>Schnitzel,, Wiener Art“ vom Schweinelachs</i> <small>E,G,M</small>	€ 16,90
paniert mit Panko, dazu Pommes	
<i>Altdeutscher Schweinebraten</i> <small>G,M,SD,SE,SL</small>	€ 17,80
mariniert mit verschied.Sensorten, Lorbeer, dazu Sauerkraut und Klöße	
<i>Gefülltes Hähnchenbrustfilet</i> <small>SB,M,E,G,SF</small>	€ 17,90
mit Feta, getr. Tomaten & Süßkartoffelpommes	
<i>Wildgulasch</i> <small>G,SL,SD,SE</small>	€ 18,50
mit Rotkraut & Klößen	
<i>Schnitzel au four</i> <small>E,G,M,SD,SE</small>	€ 19,80
paniert mit Panko, überbacken mit Käse und Würzfleisch, dazu Pommes	
<i>Rinderroulade nach Art des Hauses</i> <small>G,M,SD,SE</small>	€ 19,90
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke, in Rotwein geschmort, dazu Klöße	

Fisch

<i>Forelle“Müllerin“</i> <small>G,M,SL,K,F</small>	€ 14,80
mit zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln	
<i>Matjesfilet „Hausfrauenart“</i> <small>G,M,SL,K,F</small>	€ 15,30
mit Äpfeln, Zwiebeln, Spreewälder Gurken & Rahm, dazu Salzkartoffeln	
<i>Gebratenes Zanderfilet</i> <small>G,M,SL,K,F</small>	€ 18,90
auf lauwarmem Kartoffelsalat	

Für unsere Kids:

<i>Dinoteller</i> <small>G,E, SB, SL</small>	€ 7,80
Hähnchennuggets mit Pommes	
<i>Kleines Jägerschnitzel</i> <small>G,M,SL,SE,SD</small>	€ 9,50
mit Pommes	
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i> <small>G,E, SB,SL</small>	€ 6,50

Dessert

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <small>E,M,SB,G</small> an Rosmarinkirschen und Vanilleeis	€ 8,50
<i>Apfelstrudel</i> <small>E,M,G,SD</small> mit Vanillesauce & Zimteis	€ 8,50

Unser EIS-ANGEBOT entnehmen Sie bitte unserer separaten Eiskarte.

Extras:

<i>Portion Brot</i>	€ 1,50
<i>Majo, Senf, Ketchup</i>	€ 1,50
<i>Tomatensauce</i>	€ 2,50
<i>Portion Beilagensalat/Gurkensalat</i>	€ 2,50
<i>2 Spiegeleier</i>	€ 3,00
<i>Portion Pommes</i>	€ 3,00
<i>Portion Süßkartoffel Pommes</i>	€ 3,00
<i>2 Hähnchenspieße</i>	€ 5,60
<i>3 Black Tiger Garnelen</i>	€ 6,80
<i>Außer-Haus-Verpackung</i>	€ 1,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Glutenhaltige Produkte sind:

alle Produkte, die Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut oder Emmer enthalten.

Hartweizengrieß, Weichweizengrieß alle handelsüblichen Teig- und Backwaren, wie zum Beispiel Nudeln, Brot, Gebäck und Kuchen.

Fertiggerichte, Suppen, Soßen mit glutenhaltigen Bindemitteln.

Allergeninformation

Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung (1169 Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel-Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

<i>G</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)</i>
<i>M</i>	<i>Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)</i>
<i>E</i>	<i>Eier sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SB</i>	<i>Soja sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>EN</i>	<i>Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SF</i>	<i>Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SL</i>	<i>Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SE</i>	<i>Senf sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>K</i>	<i>Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>F</i>	<i>Fisch sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SM</i>	<i>Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte</i>
<i>SD</i>	<i>Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfide</i>
<i>L</i>	<i>Lupinen und daraus hergestellte Produkte</i>
<i>W</i>	<i>Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte</i>