



Vorspeisen und Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT
AN ORANGEN-INGWER-DRESSING
(VEGAN)
7,00

RUCOLASALAT MIT MANGODRESSING
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN
14,00

„CAESAR SALAD“
ROMANASALATHERZEN MIT PARMESAN, CROÛTONS
UND GEBRATENER MAISPOULARDENBRUST
15,00

GEBACKENE BERGKÄSEECKEN
AN TOMATEN-CHUTNEY
UND MARINIERTEN BLATTSALATEN
12,00

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
OFENFRISCHES BAGUETTE.

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,00

PÜREESUPPE VOM KNOLLESELLERIE
MIT TOMATENFILETS UND CROÛTONS
(VEGAN)

9,00

PIKANTE FISCHSOLJANKA MIT ZWEIERLEI FISCHFILETS,
CREVETTEN UND FRITTIERTEN KAPERN

10,00

Fleischloser Gaumenschmaus



TORTELLINI AN DREIERLEI BOHNEN-TOMATEN-GEMÜSE
UND ROTEN ZWIEBELN

(VEGAN)

20,00

KARTOFFEL-PILZ-ROULADE
UND GEBRATENE CHAMPIGNONS AUF TOMATENSUGO

20,00

GERÖSTETES WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELPÜREE
GRATINIERT MIT GORGONZOLACREME

20,00

aus Topf und Pfanne



GEBRATENES ZANDERFILET UND GEBACKENE GARNELE
AUF SAFRANRISOTTO UND ERBSEN IN DILLRAHM
27,00

GEBRATENES SCHOLLENFILET AN DIJON-SENFSAUCE
AUF GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE UND PETERSILIENKARTOFFELN
25,00

GEBRATENE GÄNSELEBER – BERLINER ART
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELRINGEN UND KARTOFFELPÜREE
20,00

MAISPOULARDENBRUSTFILET IN PARMESANHÜLLE GEBRATEN
AUF BANDNUDELN UND TOMATENSUGO
23,00

BANDNUDELN IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
MIT SAUTIERTEN SCHWEINEFILETSTREIFEN
22,00

SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL
AUF DREIERLEI BOHNEN-TOMATEN-GEMÜSE UND KARTOFFELWEDGES
25,00

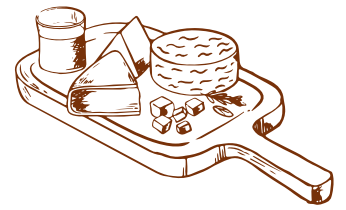
HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEERBIRNE
DAZU EINE KARTOFFEL-PILZ-ROULADE
29,00

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN AN EINER HEIDELBEER-JUS
AUF KARTOFFELPÜREE UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS
30,00

RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE
AUF GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE UND KARTOFFEL-PILZ-ROULADE
34,00

LAMMKARREE UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE
AUF DREIERLEI BOHNEN-TOMATEN-GEMÜSE UND KARTOFFELWEDGES
38,00

etwas Kaltes zum Abend



ALTMÄRKISCHE BAUERNWURST UND KÄSE
MIT BUTTER, FRISCHEM BROT
UND GEPICKELTEM GEMÜSE
16,00

Ein Dessert geht immer



PARFAIT VON DER ORIGINAL
„TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE“
SERVIERT AUF EINEM NOUGATSAUCENSPIEGEL
10,00

HIMBEER-CREMESCHNITTE
MIT BLÄTTERTEIG UND PISTAZIENPESTO
(VEGAN)
10,00

SCHOKOLADEN-PANNA COTTA
MIT SAUERKIRSCHEN UND AMARETTINI
10,00

- EINE ERINNERUNG AN UNSERE KINDHEIT
ROTE GRÜTZE VON „KOMET“
MIT VANILLESAUCE
(VEGAN)
6,00



INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE
15,00