



SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT 4,50€

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und grüner Gurke

ZIEGENKÄSE UND BIRNE 13,50€

Römer- und Rucolasalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Birnenspalten und Walnüssen dazu Röstbrot

THUNFISCH UND EI 14,50€

Eisbergsalat mit Bohnenkrautvinaigrette, eingelegtem Thunfisch, Kartoffeln, grünen Bohnen und gekochtem Ei dazu Röstbrot

VORSPEISEN

BERLINER SCHUSTERJUNGE 4,50€

Mit Schweineschmalz und Haus-Kräuter-Salz

HAUSGEBEIZTER LACHS 13,50€

Mit Kartoffelrösti und Gurkenschmand

RINDERCARPACCIO 14,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

SUPPEN

HUMMER-SCHAUM-SUPPE

14,50€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN

9,50€

Mit Tatar vom gebeiztem Lachs und Dillschmand

DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

GÄNSELEBERTERRINE 19,50€

Mit Tomatenmarmelade und ofenfrischem Brioche

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

KALBSTAFELSPITZ 19,50€

mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

POULARDENBRUST 24,50€

Gefüllt mit Kräuterfarce an Portweinjus mit geschmorten Möhren und Kartoffelstampf

WIENER SCHNITZEL 26,50€

Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren

RINDERENTRECÔTE 28,50€

Mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffelscheiben

Mit gebratener Wildgarnele + 4,50€ / Stück



ROTE BEETE RAVIOLI



IN ROTE BEETE SAFT UND BUTTER GLASIERT, MIT SAUTIERTEM PFIRSICH

18,50€

FISCH

HAVELZANDER 24,50€

Kross gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Schmogurken, Speck und Perigord-Kartoffel-Creme



RÄUCHERMATJES 18,50€

Mit Hausfrauensoße, Tomate, Gurke und Dillkartoffeln

SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

APFELCRUMBLE 7,50€

*Apfelkompott mit Buttersteusseln überbacken
Mit Vanilleis +2,50€*

SCHOKOKUCHEN 8,50€

*mit flüssigem Kern und Schlagsahne
Mit Vanilleis +2,50€*

NOCH BESSER MIT EINEM GLAS CRÈME DE CALVADOS

● CRÈME BRÛLÉE 7,50€ ●

KLASSISCH MIT BRAUNEM ZUCKER KARAMELLISIERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 16,50€

*Verschiedene Rohmilchkäse
dazu hausgemachtes Früchtebrot, Tomatenmarmelade, Weintrauben, Walnüsse*

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergen- und Zusatzstoffkarte, damit Sie sich bestens informieren können.