

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

In Kräuterthermalsalz gebratenes Graubrot,
Tomaten-Apfel, Marmelade, Rucola und Parmesan 10,50 €

TATAR VOM HAVELLANDRIND

Mit Wildkräutersalat, Maracuja-Vinaigrette,
frittierten Kapernäpfeln, mit Sole fermentierter
Gurke, Perlzwiebeln im Röstfond und Wachtelei 15,50 €

CARPACCIO VOM HAVELLAND-RIND

Mit Parmesan, Rucola, karamellisierten
Haselnüssen, Johannisbeeren Glace und frittierten
Kapernäpfeln 14,50 €

SALATE

TAGESSUPPE

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen
Empfehlung 7 €

SOLJANKA

Gekocht nach alter Rezeptur mit Zitrone und
Sauerrahm 7 €

BURGER

„SURF AND TURF“

SEAFOOD- AND BEEF-BURGER

200 g saftiges Rinderhackfleisch und Garnelen mit
farciertem Hähnchen, Estragon, krossem Speck,
fermentierter Gurke, Zwiebeln, Tomate, Salat,
Sauerrahm und Dill-Senf-Emulsion 19,90 €

GRÜNKERN-TOFU-BURGER

200 g Grünkern-Tofu-Bratling mit Soja, Sauerrahm,
Tomate, fermentierter Gurke, Zwiebel-Kräuter-
Vinaigrette und Salat 16,50 €

DESSERT

MUTTER FONTANES BROTPUDDING

Mit in Portwein pochierter Ribbecker Birne,
hauseigener Aprikosenmarmelade,
Ingwerschmand, Kirschragout und Vanilleeis 8,50 €

HAUCHDÜNN GEBACKENER PFANNENKUCHEN

Mit Balsamico-Kirschragout und Vanilleeis 8 €

LAND UND WIESE

200 GRAMM HÜFTSTEAK

Mit knackfrischem Pfannengemüse aus dem Wok 25,50 €

250 GRAMM ENTRECÔTE

Mit knackfrischem Pfannengemüse aus dem Wok 28,90 €

SUPRÊME VOM MÄRKISCHEN LANDHUHN

Mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln
und Kräutern 17,90 €

250 GRAMM FREILAND SCHWEINEKARREE

Saftig und gut marmoriert, in Rosmarin-Nussbutter
gebraten, mit Spitzkohl-Karotten-Gemüse,
Blattpetersilie und Haselnüssen 26 €

1.000 GRAMM TOMAHAWK STEAK AM KNOCHEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN

Dazu servieren wir Ihnen Backkartoffeln,
Pfannengemüse, Kräuter-Sauerrahm,
Kräuterbutter und Wildkräutersalat 75 €

WASSER

ZIPPELSFÖRDER REGENBOGENFORELLE

Mit Wildkräutersalat und Kräuter-Vinaigrette 19,50 €

RUPPINER BARSCH

Mit knackfrischem Pfannengemüse 19 €

RUPPINER ZANDERFILET

Mit Marktgemüse 22 €

ZIPPELSFÖRDER SEVRUGA-STÖR IM GANZEN, FÜR 2 PERSONEN

In Schalotten-Riesling-Butter gebacken und
am Tisch filetiert, dazu servieren wir Ihnen
2 Gemüsesorten und 2 Beilagen Ihrer Wahl 65 €

Bitte wählen Sie zu jedem Hauptgericht eine Beilage,
eine Sauce oder eine Buttermischung

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES

KARTOFFELSTAMPF mit halbgetrockneten Tomaten

PFEFFERSOSSE Jus mit grünem Pfeffer

BACKKARTOFFEL „KALENA“ mit Kräuter-Sauerrahm

BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln

AGLIO-OLIO-DIP

ZITRONEN-ESTRAGON-BUTTER

KRÄUTER-GEWÜRZBUTTER