

TOPF & PFANNE

GEMEINSAM ESSEN ERLEBEN

Bei Topf & Pfanne servieren wir Köstliches aus der Genussregion Ruppin. Sie bedienen sich selbst aus Schüsseln und Schalen – ein herrlich kommunikatives, regionales und vielseitiges Essen wie unter Freunden. Die Übersicht zeigt was auf den Tisch kommen kann – gern können Sie Speisen streichen oder Favoriten markieren, um den Rest kümmern wir uns. Ganz gewiss wird jeder satt.

49 € pro Person



VORSPEISEN

Wildkräutersalat „Natur“
Carpaccio vom Havelland-Rind
Tatar vom Havelland-Rind
Tomate-Mozzarella mit Rucola und Pesto

SUPPE

Saisonale Tagessuppe



GEMÜSE

Gebackene Strauchtomaten
Knackfrisches Pfannengemüse
Gebratene Champignons mit roten Zwiebeln
Glasiertes Karotten-Spitzkohl-Gemüse mit karamellisierten Haselnüssen
In Portwein geschmortes Zwiebelgemüse
Fenchelgemüse in Olivenöl-Limonensud
Gurken-Dill-Salat
Saisonales Marktgemüse

FLEISCH

Entrecôte
Rumpsteak
Hüftsteak
Ruppiner Weidelammkotelette
Suprême vom märkischen Landhuhn
Duroc-Schweinekarree

Zum Fleisch servieren wir Kräuter-Gewürzbutter und Bratenjus.

FISCH

Zippelsförder Regenbogenforelle
Ruppiner Zanderfilet
Zippelsförder Bachsaiblingsfilet / Lachsforellenfilet, gedünstet
Ruppiner Hechtkotelette
Ruppiner Barsch / Rotfeder

Zum Fisch servieren wir Zitronen-Estragon-Butter und Fisch-Velouté.

BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln
Kartoffelstampf mit Zwiebellauch und halbtrockneten Tomaten
Backkartoffel „Kalena“ mit Kräutersauerrahm
Bratkartoffeln mit Rauchspeck und Zwiebeln
Tagliatelle mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten

GETRÄNKE 30 € pro Person

Mineralwasser
Softgetränke
Fruchtsäfte vom Linumer Landhof
Kaffee- und Teespezialitäten
Radeberger
Schöffelhofer Weizenbier
Märkischer Landmann Schwarzbier
Weißwein Hausmarke
Rotwein Hausmarke