

Vorspeisen

1. Klare Hühnerbrühe mit Eierflocken
und Gemüsestreifen

4, 80 €

☆☆☆☆☆

2. Knoblauchcremesüppchen mit
gebackenen Blumenkohl

4, 50 €

☆☆☆☆☆

3. Feines Würzfleisch vom Huhn
mit Edamer Käse überbacken,
dazu Baguette

6, 10 €


☆☆☆☆☆

4. Kleiner bunt gemischter Beilagensalat
mit Hausdressing

5, 60 €

☆☆☆☆☆






5. *Geräuchertes Forellentatar mit Apfel-Sellerieragout an buntem Blattsalat, dazu Baguette*
7, 90 €

☆☆☆☆☆

6. *Gebackener Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, verfeinert mit Schmand und Kirschtomaten*
5, 90 €

☆☆☆☆☆


Hauptspeisen



7. *Salatteller „Berghotel“, großer gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, dazu Knoblauchbaguette*
13, 40 €

☆☆☆☆☆





8. Gebratene Tranchen vom Schweinefilet
mit braunen Champignons in leichter
Birnenlikörrahmsoße, dazu Wedges

16, 50 €

☆☆☆☆☆

9. Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel
auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelgratin

15, 90 €

☆☆☆☆☆

10. Rumpsteak 300g

„medium“ gebraten unter einer feinen
Kräuter – Zwiebelhaube auf
Dijon-Senfrahmwirsing, dazu
Rosmarinkartoffeln

22, 50 €


☆☆☆☆☆

11. „Meerrettichschnitzel“ vom Schwein
auf Rahmblumenkohl,
dazu Pommes Frites

14, 90 €

☆☆☆☆☆





12. Schnitzel „Hamburger Art“
mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
14, 60 €

☆☆☆☆☆☆

13. Eisbeinsülze nach
„Bergschänke – Art“,
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
11, 30 €

☆☆☆☆☆☆

14. Feines Gnocchi-Rahmgemüse mit
Petersilienpesto
10, 90 €


☆☆☆☆☆☆



15. „Bauernfrühstück“ Eier Omelett
gefüllt mit Bratkartoffeln, dazu
Spreewälder Gewürzgurke
10, 40 €


☆☆☆☆☆☆






16. „au four“
Schweinesteak mit Würzfleisch und Edamer
Käse überbacken, dazu
Kräuterquarkdip und Wedges
15, 90 €

☆☆☆☆☆☆




17. „Cordon Bleu“ vom Schwein, gefüllt mit
Kochschinken und Edamer Käse, dazu
Kroketten
14, 90 €

☆☆☆☆☆☆



18. Gebratenes „Zanderfilet“ in
Salbei – Parmaschinken auf feinem
Rahmerbsengemüse und Thymian Kartoffeln
17, 40 €

☆☆☆☆☆☆



19. Gebratenes „Wildlachsfilet“ unter einer
feinen Dillhaube, auf gebratenem Spitzkohl
an Limonen - Rahmbandnudeln
17, 90 €

☆☆☆☆☆☆



Für unsere kleinen Gäste

20. Kleines gebratenes Schnitzel vom Schwein mit Butter-Mischgemüse und Pommes Frites

7,70 €

☆☆☆☆☆☆

21. Krosse Nuggets vom Hähnchen mit Butter-Mischgemüse und Pommes Frites

7,80 €

☆☆☆☆☆☆

Dessert

22. Zwei Eierplinse, gefüllt mit Butter und Zucker, dazu Apfelmus

5,90 €

☆☆☆☆☆☆

23. Lauwarmes Schokoküchlein mit Waldbeerenragout und Joghurteis

5,50 €

☆☆☆☆☆☆

24. Hausgebackener warmer Apfelkuchen, mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

5,70 €

☆☆☆☆☆☆

Verschiedene Eisvariationen entnehmen Sie bitte aus unserer Eiskarte.

Bitte beachten Sie:

- Wenn Sie das Gericht als Seniorenportion erhalten möchten, gewähren wir ein Rabatt von 15 % auf die jeweilige Speise.
- Sollten Sie eine Änderung in der Beilage vornehmen, so müssen wir gegebenenfalls einen Aufschlag erheben.

