


# Vorspeisen

- 
1. Klare Hühnerbrühe mit Eierflocken  
und Gemüsestreifen  
5, 40 €


☆☆☆☆☆☆

2. Knoblauchcremesüppchen mit  
gebackenen Parmesan –  
Hackfleischbällchen  
5, 70 €

☆☆☆☆☆☆

- 
3. Buntes Gemüsecremesüppchen mit  
gebackenen Champignons  
5, 80 €

☆☆☆☆☆☆

- 
4. Feines Würzfleisch vom Huhn mit  
Edamer Käse überbacken, dazu Baguette  
6, 50 €

☆☆☆☆☆☆





*5. Kleiner bunt gemischter  
Salat mit Hausdressing*

6, 10 €



*6. Gebratener Camembert im  
Baconmantel auf Rote-Bete-Salat,  
verfeinert mit leichter Stermanissauce*

7, 90 €



*7. Gebackener Flammkuchen mit  
Speck und Zwiebeln, verfeinert mit  
Schmand und Kirschtomaten*

7, 80 €



# Hauptspeisen

8. Salatteller „Berghotel“  
großer gemischter Salatteller mit  
gebratenen Rinderfiletstreifen, dazu  
Knoblauchbaguette

14, 90 €

☆☆☆☆☆☆

9. „Rinderfilet“ (200g)  
gebraten, unter einer feinen Waldpilz –  
Kräuterhaube auf Paprika – Grillgemüse,  
verfeinert mit Parmesan, dazu  
Rosmarinkartoffeln

24, 50 €

☆☆☆☆☆☆

10. „Schweinefilet“  
gebraten im Parmaschinkenmantel auf  
Rahmchampignons, dazu Kräuter – Gnocchis


16, 90 €

☆☆☆☆☆☆

11. „Cordon Bleu“  
vom Schwein, gefüllt mit Schwarzwälder  
Schinken und Edamer Käse, dazu  
Rahmbuttermöhren und Kroketten

16, 40 €





12. Schnitzel „Hamburger Art“  
mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln  
15, 50 €


☆☆☆☆☆

13. „au four“  
Schweinesteak mit Würzfleisch und  
Edamer Käse überbacken, dazu  
Kräuterquarkdip und Wedges  
16, 60 €

☆☆☆☆☆

14. „Meerrettichschnitzel“  
vom Schwein auf Rahmwirsing,  
dazu Pommes Frites  
16, 10 €

☆☆☆☆☆




15. „Eisbeinsülze“ nach Bergschänke – Art,  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
12, 50 €

☆☆☆☆☆

16. „Bauernfrühstück“  
Eier Omelett gefüllt mit Bratkartoffeln,  
dazu Spreewälder Gewürzgurke  
11, 70 €

☆☆☆☆☆






17. „House – Sandwich“  
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet im  
Geflügel – Baconmantel, Spiegelei,  
Schmelzwiebeln, Blattsalat, Gurke und  
Tomate, verfeinert mit Trüffelmayonnaise,  
dazu Cocktail – Dip und Süßkartoffelpommes  
14, 20 €

★ ★ ★ ★ ★ ★

18. „Hähnchenbrustfilet“  
im Geflügel – Baconmantel auf  
Rahmerbsen, dazu Kartoffelgratin  
17, 10 €

★ ★ ★ ★ ★ ★




19. Hähnchen – Wirsinggeschnetzeltes in  
Bandnudeln, vollendet mit Kirschtomaten,  
Parmesan und krossen Baconwürfel  
15, 30 €

★ ★ ★ ★ ★ ★

20. „Zanderfilet“ gebraten,  
gebettet auf cremigem Waldpilzrahm,  
dazu Parmesankartoffeln  
18, 30 €





21. „Wildlachsfilet“ gebraten,  
unter einer feinen Dillhaube auf Rahmspinat,  
dazu Thymiankartoffeln

18, 90 €

☆☆☆☆☆☆

22. Gnocchi in Waldpilz – Gemüserahm,  
verfeinert mit Kirschtomaten, Frühlingslauch  
und Parmesan

12, 90 €

☆☆☆☆☆☆

23. Ofenkartoffel mit Rahmspinat gefüllt, mit  
Fetakäse überbacken, dazu Kräuterquarkdip

11, 90 €

☆☆☆☆☆☆



## Für unsere kleinen Gäste



24. Feiner Wurstgulasch mit Nudeln

7, 20 €

☆☆☆☆☆☆

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

8, 10 €

☆☆☆☆☆☆

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

8, 20 €



# Dessert

27. Zwei Eierplinse, gefüllt mit  
Butter und Zucker, dazu Apfelmus  
6, 70 €

☆☆☆☆☆☆

28. Lauwarmes Schokoküchlein auf  
Orangencreme, dazu Joghurteis  
6, 90 €

☆☆☆☆☆☆

29. Gebackene Apfelringe im Zimt –  
Zuckermantel auf Vanillesauce und  
Waldbeerenragout  
6, 50 €

☆☆☆☆☆☆

*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.

