

# Vorspeisen

1. Klare Hühnerbrühe mit Eierflocken  
und Gemüsestreifen

5, 90 €

☆☆☆☆☆☆

2. Knoblauchcremesüppchen mit  
Kräutercroutons

6, 20 €


☆☆☆☆☆☆

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

6, 90 €

☆☆☆☆☆☆





4. *Kleiner bunt gemischter  
Salat mit Hausdressing*  
6, 50 €

★ ★ ★ ★ ★ ★

5. *Geschmorter Orangen – Chicorée  
an mit Honig glasierten Fetakäse und  
Blattsalat*  
8, 10 €

★ ★ ★ ★ ★ ★



6. *Gebackener Flammkuchen  
mit Speck und Zwiebeln, verfeinert  
mit Schmand und Kirschtomaten*  
8, 30 €

★ ★ ★ ★ ★ ★






# Hauptspeisen

7. Salatteller „Berghotel“  
großer gemischter Salatteller mit  
gebratenen Rinderfiletstreifen, dazu  
Nussbutterbaguette

16, 40 €


☆☆☆☆☆



8. „Rinderfilet“ (200g)  
Medium gebraten, unter einer feinen  
Zwiebel – Parmesan – Dijorsenfhaube auf  
Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel

25, 90 €

☆☆☆☆☆




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

16, 90 €

☆☆☆☆☆






10. „Eisbeinsülze“ nach Bergschänke – Art,  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
12, 90 €

☆☆☆☆☆☆

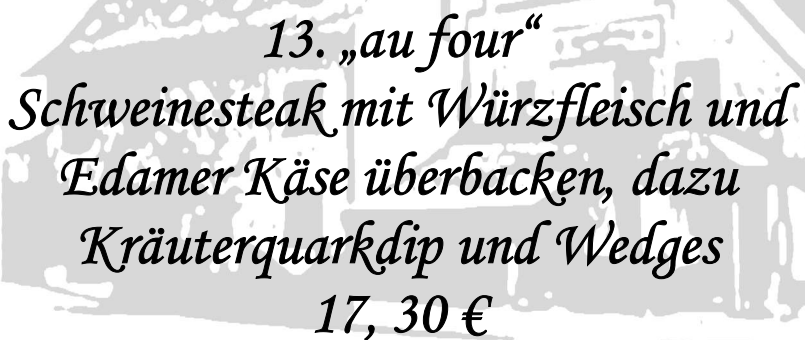
11. Ofenkartoffel mit Rahmspinat gefüllt, mit  
Fetakäse überbacken, dazu Kräuterquarkdip  
12, 70 €

☆☆☆☆☆☆



12. Schnitzel „Hamburger Art“  
mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln  
16, 30 €

☆☆☆☆☆☆



13. „au four“  
Schweinesteak mit Würzfleisch und  
Edamer Käse überbacken, dazu  
Kräuterquarkdip und Wedges  
17, 30 €

☆☆☆☆☆☆





14. „Meerrettichschnitzel“  
vom Schwein auf Rahmchampignons,  
dazu Pommes Frites


16, 80 €

☆☆☆☆☆☆

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

12, 60 €

☆☆☆☆☆☆



16. „House – Sandwich“  
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet im  
Geflügel – Baconmantel, Spiegelei,  
Schmelzzwiebeln, Blattsalat, Gurke  
und Tomate, verfeinert mit  
Trüffelmayonnaise, dazu Cocktail – Dip  
und Süßkartoffelpommes

15, 70 €

☆☆☆☆☆☆





17. Hähnchen – Champignon geschnetzeltes in  
Bandnudeln, vollendet mit Kirschtomaten,  
Parmesan und krossen Baconwürfel

16, 30 €

☆☆☆☆☆☆

18. „Zanderfilet“ gebraten,  
gebettet auf Rahmspinat, dazu in Butter  
geschwenkte Kartoffeln

19, 30 €

☆☆☆☆☆☆

## Für unsere kleinen Gäste



19. Feiner Wurstgulasch mit Nudeln

7, 80 €

☆☆☆☆☆☆

20. Kleines gebratenes Schnitzel vom Schwein  
mit Rahmbuttermöhrrchen und Pommes Frites

8, 60 €

☆☆☆☆☆☆

21. Krosse Nuggets vom Hähnchen  
mit Rahmbuttermöhrrchen und Pommes Frites

8, 90 €

☆☆☆☆☆☆



## Dessert

24. *Zwei Eierplinse, gefüllt mit Butter und Zucker, dazu Apfelmus*

6,90 €

☆☆☆☆☆

25. *Lauwarmes Schokoküchlein auf Kirschragout, dazu 1 Kugel Vanilleeis*

7,10 €

☆☆☆☆☆

26. *Gebäckene Banane im Zimt / Zucker – Pistazienmantel auf Vanillesauce und Waldbeerenragout*

6,70 €

☆☆☆☆☆

27. *Hausgebackener warmer Apfelkuchen, mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne*

6,90 €

☆☆☆☆☆

*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.*

