



Wirtshausküche

Kleinigkeiten	Portion Brot		1,50
	Hausgemachter Aufstrich und Brot		2,50
	Topinky (in der Pfanne gebratenes Brot mit Knoblauch)		2,50
	Pistazienkerne		3,50
	Käse, Oliven und eingelegter Knoblauch		4,50
Käse, Schinken	Deutscher Teller		13,00
	26 Monate gereifter Bergkäse von Jamei Laibspeis, Chiriboga Blue von Kaeskuche und Ziegenkäse vom Capriolenhof		
	Spanischer Teller		11,00
	Cecina de Leon, luftgetrockneter, leicht geräucherter, spanischer Rinderschinken mit Oliventropföl von Nunez de Prado und schwarzem Pfeffer		
	Brandenburger Teller		13,00
	Wurst, Käse und Schinken in wechselnder Zusammenstellung von einigen der besten Erzeuger Brandenburgs		
	Schweinischer Teller (eine hervorragende Alternative zu Tofu)		9,00
	Lardo und Gewürzspeck vom Biomangalitzaschwein		
Weniger isst mehr	Sommerlicher Salat: Blattsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Bioei, Sardellen, und Pinienkernen,	klein/groß	7,50 / 12,50
	Kalte Kartoffel-Senfgurkensuppe mit mariniertem Saibling und geräucherten Kapern		6,00
	Tomatensalat mit roten Zwiebeln und geaschtem Ziegenkäse vom Capriolenhof		7,50
	Pfifferlingssalat mit Croutons und pochiertem Bioei		8,00
	Salat von Pulpo und Calamaretti		8,00
	Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		8,00
	Königsberger Klopse mit Kartoffeln	klein / groß	8,50 / 16,00
	Gebratene Dorade mit Calamaretti und Oliventropföl	klein / groß	11,00 / 22,00
	Kurzgebratenes vom Ruppiner Lamm mit Oliven, Parika, Pesto	klein / groß	11,00 / 22,00
	Hausgemachte Tagliatelle mit Schweinebauch, Tomaten, Oliven und Rosmarin		, 13,50
Desserts	Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl		4,50
	Marinierte Erdbeeren mit Rohmilchziegenquark vom Capriolenhof Regow		6,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)		5,50

Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen



Mini Menü – Prix Fixe 26 Euro

Kleine Kartoffel-Senfgurkensuppe oder kleiner Sommerlicher Salat	2015 Weißburgunder Qualitätswein trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachte Tagliatelle mit Schweinebauch, Tomaten, Oliven und Rosmarin	2014 Spätburgunder trocken Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl	Espresso oder Kaffee

Weimenü – Weniger isst mehr Menü ohne Wein – 32 Euro Menü mit Wein – 60,50 Euro

Kalte Kartoffel-Senfgurkensuppe mit mariniertem Saibling und geräucherten Kapern	2013 Calx Chardonnay Spätlese trocken Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Pfifferlingssalat mit pochiertem Ei	2014 Grüner Veltliner , trocken Erich Machherndl, Wachau, Österreich
Salat von Pulpo & Calamaretti	2014 Purist Riesling trocken Axel Pauly, Mittelmosel, Deutschland
Kurzgebratenes vom Ruppiner Lamm mit Oliven, Paprika und Pesto	2010 Harzleiten Syrah trocken Erich Machherndl, Wachau, Österreich
Marinierte Erdbeeren mit Rohmilchziegenquark vom Capriolenhof Regow	2007 Rothenberg Riesling Auslese Goldkapsel Gunderloch Rheinhessen, Deutschland (0,05l)

Wenn nicht anders angegeben, schenken wir von allen hier aufgeführten Weinen 0,1l aus.