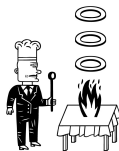


Wirtshausküche

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 Gurkensuppe mit Minze und Nordseekrabben	7,50
	Carpaccio vom Rind mit Pfifferlingen und Parmesan	9,00
	Brust und Keule vom Stubenküken mit mariniertem Bergpfirsich	9,00
	Gebratene Leber vom Linumer Kalb mit Salbeibohnen	10,00
	Salat von Pulpo und Calamaretti	9,00
	Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat	9,00
	Königsberger Klopse mit Kartoffeln	16,00
	Gebratene Maränen mit geschmortem Römersalat, Parmesan und Aioli	20,00
	Entrecote vom Wolowiner Rind mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Wachsbohnen	24,00
	Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen	14,00
Desserts	Quarkkuchen mit Marillenragout	6,50
	Hausgemachtes Vanilleeis mit karamelisierten Kürbiskernen und Kernöl	4,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)	5,50

Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen



Mini Menü – Prix Fixe 26 Euro

Kleine kalte Gurkensuppe mit Minze und Nordseekrabben oder kleiner Sommerlicher Salat	2015 Riesling Qualitätswein trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachte Pasta, mit frischen Pfifferlingen	2014 Spätburgunder trocken Martin 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 Gurkensuppe mit Minze und Nordseekrabben	2014 Krone, Riesling , Spätlese trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Brust und Keule vom Stubenküken mit mariniertem Bergpfirsich	2013 Grauer Burgunder , „Postolern“, trocken Erich Machherndl, Wachau, Österreich
Carpaccio vom Rind mit Pfifferlingen und Parmesan	2014 Deep Blue Spätburgunder trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Gebratene Maränen mit geschmortem Römersalat, Pfifferlingen und Parmesan	2012 Hasennest, Spätburgunder trocken Ruppert Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Quarkkuchen mit Marillenragout	2015 Kaseler Nieschen, Riesling Kabinett Karlsmühle, Ruwer, Deutschland

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