



## Wirtshausküche

<b>Kleinigkeiten</b>	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
<b>Käse, Schinken</b>	Käseauswahl		13,00
	Auswahl deutscher und französischer Käse		
	Spanischer Teller		11,00
	Cecina de Leon, luftgetrockneter, leicht geräucherter, spanischer Rinderschinken mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer		
	Brandenburger Teller		13,00
	Wurst, Käse und Schinken in wechselnder Zusammenstellung von einigen der besten Erzeuger Brandenburgs		
	Wiener Teller		12,00
Wiener Beinschinken vom Biomangalitzaschwein mit frisch gerissenem Meerrettich			
<b>Salat</b>	Sommerlicher Salat mit Paprika, Tomate, Sardellen, Pinienkerne, Oliven, Croutons und Bio - Ei	klein/groß	7,50 / 12,50
<b>Suppen</b>	Grüne Erbsensuppe mit Räucheraal		7,50
<b>Vorspeisen</b>	Spargel - Matjes - Salat		9,50
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,00
	Tellersülze vom Spanferkel mit knackigem Gemüse		9,00
	Ochsenchwanzravioli und Kohlrabi		10,00
<b>Hauptgerichte</b>	Hausgemachte Pasta mit grünem Spargel		12,50
	Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln		17,00
	Spargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Rosmarinschinken		19,00
	Spargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und kleinem Schnitzel		21,00
	Gebratene Maränen mit Radieschen, Speck, Kartoffeln und Pesto		20,00
	Mariniertes Kotelett vom Havelländer Apfelschwein mit Zwiebelkraut		21,00
	Entrecôte (ca.300g, alles andere ist Carpaccio) von der Simmentaler Färsche mit Kräuterbutter und kleinem Salat (tatsächlich nur das - keine liebevolle Garnierung, keine Ofenkartoffel, kein Firlefanz. Wünschen Sie zusätzliche Beilagen, trauen Sie sich bitte, mit uns zu sprechen!)		27,00
<b>Desserts</b>	Marinierte Erdbeeren mit Rohmilchziegenquark vom Capriolenhof Regow		8,50
	Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl		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 Suppe oder kleiner Salat	2016 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachte Pasta grünem Spargel	2016 <b>Spätburgunder</b> trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl	Espresso oder Kaffee

## Weinmenü

Menü ohne Wein – 33 Euro

Menü mit Wein – 57 Euro

Grüne Erbsuppe mit Räucheraal	2014 „Weisser Stein“ <b>Riesling</b> , Spätlese trocken, Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Tellersülze vom Spanferkel mit knackigem Gemüse	2014 „Kollmütz“ <b>Grüner Veltliner</b> Smaragd Alte Reben Weingut Machherdl, Wachau, Österreich
Gebratene Maränen mit mit Radieschen, Speck, Kartoffeln und Pesto	2014 <b>Grauburgunder</b> Herrenletten 1.Lage, Weingut Müller - Catoir, Pfalz, Deutschland
<b>oder</b>	
Mariniertes Kotelett vom Havelländer Apfelschwein mit Zwiebelkraut	2010 <b>Zweigelt</b> Minimal (Naturwein) Weingut Sepp Moser, Burgenland, Österreich
Marinierte Erdbeeren mit Rohmilchziegenquark vom Capriolenhof Regow	2007 Rothenberg <b>Riesling</b> Auslese Goldkapsel Gunderloch, Rheinhessen, Deutschland 5 cl

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