



## 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		
	Schweinisher Teller ( eine hervorragende Alternative zu Tofu )		9,00
	Lardo und Gewürzspeck vom Biomangalitzaschwein		
<b>Salat</b>	Winterlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte	klein/groß	7,50 /12,50
	Meerrettich, Balsamicodressing, Croutons, Walnüsse		
<b>Suppen</b>	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenschwanzraviolo		8,00
	Frühlingszwiebel супpe mit Kalbsbries		8,50
<b>Vorspeisen</b>	Warmer Saint Maure (Ziegenkäse aus der Touraine)		8,50
	mit Sellerie-Birnensalat		
	Russisches Ei mit Maränenkaviar		10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,00
	Rosa Tafelspitz (kalt) mit Fenchelcouscous		10,00
<b>Hauptgerichte</b>	Pasta mit Blauschimmelkäse, Spinat und krossem Speck		12,50
	Gebratener Maräne auf Linsengemüse		20,00
	Spanferkelrücken mit sautiertem Spitzkohl und knusprigen Kartoffeln		21,00
<b>Desserts</b>	Crème brûlée mit Mandarinsorbet		8,50
	Schokoladenküchlein mit Gewürzkirschen		6,50
	Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen		4,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)		5,50

**Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen**



### Mini Menü – Prix Fixe 26 Euro

Frühlingszwiebel супpe mit Kalbsbries oder kleiner Salat	2016 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Pasta mit Blauschimmelkäse, Spinat und krossem Speck	2016 <b>Spätburgunder</b> trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	Espresso oder Kaffee

### Weinmenü – Weniger isst mehr

#### Menü ohne Wein – 30 Euro

#### Menü mit Wein – 50 Euro

Frühlingszwiebel супpe mit Kalbsbries	2016 Nachschlag <b>Cuvée</b> Christian Stahl, Franken, Deutschland
Saint Maure (Ziegenkäse aus der Touraine) mit Sellerie-Birnensalat	2009 <b>Gewürztraminer</b> , Spätlese halbtrocken, Reiner Flick, Rheingau, Deutschland
Spanferkelrücken mit sautiertem Spitzkohl und knusprigen Kartoffeln	2014 „Weisser Stein“ <b>Riesling</b> , Spätlese trocken, Ruppert-Deginger, Rheinhessen, Deutschland
Crème brûlée mit Mandarinsorbet	2006 „Königsfels“ Auslese <b>Riesling</b> (5cl) von Racknitz, Deutschland

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