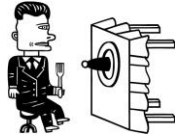


**Achtung
ab 2019
veränderte Öffnungszeiten!**

**Montag bis Samstag
täglich ab 17:00 Uhr.**

**Küche
Montag bis Samstag
ab 18:00 Uhr bis 23:30 Uhr.**

Sonntag Ruhetag!



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	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		
Salat	Winterlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte, Meerrettich, Balsamicodressing, Walnüsse	klein/groß	7,50 /12,50
Suppen	Selleriecremesuppe mit gebratener Entenleber		7,00
	Hühnereintopf mit Gemüse	klein/groß	6,50 / 8,50
Vorspeisen	Gebratene Garnele auf Koriandersauerkraut		10,00
	Kaninchenrücken im Speckmantel auf Spitzkohlsalat		10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,50
Hauptgerichte	Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère		13,00
	Gebratener Maränen aus dem Stechlin, Spinat-Pilzgrauen und Zitronen-Safransauce		21,00
	Geschmorter Nacken vom Spreewälder Lamm auf Steckrübenragout		21,00
Desserts	Schokotarte mit Rotweineis		8,50
	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

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Änderungen vorbehalten.



Mini Menü - Prix Fixe 27 Euro

Hühnereintopf mit Gemüse oder kleiner Salat	2017 Riesling , Qualitätswein trocken Weingut Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère	2016 Spätburgunder , Qualitätswein trocken Weingut Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	Espresso oder Kaffee

Weinmenü

Menü ohne Wein - 32 Euro

Maränen - Menü mit Wein - 55 Euro

Lamm - Menü mit Wein 57 Euro

Kleine Selleriecremesuppe mit gebratener Entenleber	2014 Riesling , „Weißer Stein“ Spätlese trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Gebratene Garnele auf Koriandersauerkraut	2016 Qualitätswein, Gewürztraminer trocken Horst Hummel, Vilány, Ungarn
Gebratener Maränen aus dem Stechlin, Spinat-Pilzgrauen und Zitronen-Safransauce	2007 Silövaner , „Best of“ trocken Weingut Christian Stahl, Franken, Deutschland
oder	
Geschmorter Nacken vom Spreewälder Lamm auf Steckrübenragout	2008 „Paradigma“ Blaufränkisch/Merlot trocken Claus Preisinger, Burgenland, Österreich
Schokotarte mit Rotweineis	2002 Welschriesling , Trockenbeerenauslese Weingut Velich, Burgenland, Österreich 5 cl

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Änderungen vorbehalten.