

Suppen/ Vorspeisen

Terrine vom französischen Ziegenfrischkäse

Cocktailtomatenragout & Feigen Chutney

€ 8,90

Carpaccio vom heimischen Junghirsch im Pumpernickel Mantel

mit Rosmarin- Preiselbeermarinade

€ 10,80

Mit Mascarpone, getrockneten Tomaten, Oliven & Auberginen gefüllte Strudeltasche

auf Paprika- Pfirsichsalat

€ 6,80

Aufgeschäumte Kerbelsuppe

mit Räucherlachs- Bruscetta

€ 5,90

Hauptgerichte

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & marinierte Blattsalate

€ 16,90

Im Bananenblatt gegartes Duett von Zander & Lachsforelle

mit fruchtigem Süßkartoffelgratin

€ 18,50

Reherl/ Pfifferlinge in Kräuterrahm

dazu handgedrehten Semmelknödel

€ 13,60

Roastbeefbrot

Rosa Roastbeef, auf gerösteten Bauernbrot, Rucola, Kren & Senf Dip

€ 11,00

Mit Gemüse geschmortes Ragout vom heimischen Hirsch

mit Rosmarinspätzle & Preiselbeeren

€ 15,50

Dessert

Mit Portwein & Vanille eingelegte Feige

dazu Mädesüß Eis

€ 6,50