

# Unsere Klassiker



<b>Roastbeef (250g*)</b> (oder Green Mountain Steak vegan) rosa gebraten an Karotten-Bohnen Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Rotweinjus	26 €
<b>Zwei Boddensee Wildbratwürste</b> mit Kartoffelstampf, Rotkohl und Bratensauce	19 €
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit einer Rotweinreduktion an Kartoffelpüree, gebratenen Apfelscheiben und Röstzwiebeln	21 €
<b>Schnitzel aus dem Schweinerücken</b> mit Pommes <b>oder</b> deftigen Bratkartoffeln und einem kleinen Beilagensalat	21 €
<b>Rinderroulade hausgemacht (300g*)</b> klassisch gefüllt, angerichtet an Apfelrotkohl mit handgedrehten Kartoffelklößen und Butterbröseln	22 €
<b>Halbe Brandenburger Landente</b> frisch aus dem Ofen, serviert mit Apfelrotkohl, handgedrehten Kartoffelklößen und Butterbröseln	22 €
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> (oder Green Mountain Filet Hähnchen Art vegan) mit Gemüseragout von Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und La Ratte Kartoffelchen	21 €



## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> mit fruchtigem Waldbeerenragout	7 €
<b>Panna Cotta</b> mit saisonalem Fruchtragout	7 €
<b>Leckere Nougat-Topfenknödel</b> in einem Nussmantel mit gezuckerten Beeren und einer Kugel Stracciatellais	9 €
<b>Käseauswahl</b> mit 5 Sorten Käse, Senf von roten Feigen, Trauben, Butter und Baguette	1 Person - 12 € 2 Personen - 19 €

Die Käseauswahl ist auch im 3-Gang-Menü zum Menüpreis von 34 € erhältlich.

## Menü zusammenstellen und sparen!

Sie können alle unsere Gerichte für nur 29 € p.P. zu einem 3- Gang-Menü  
(je eine Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise, plus Dessert) zusammenstellen.

Menüs aus den Saisongerichten kosten 34 € p.P.

\* Gewichtsangaben in der Karte beziehen sich auf das Rohgewicht.