



Ostern in der Schloßschänke

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honigkruste auf Salat der Saison mit Himbeervinaigrette,
dazu geröstete Walnüsse ^{4,1} 11.50 €

Tatar vom Kräutermatjes mit Pumpernickel und Rote Bete ¹ 9.50 €

Suppen

Märkische Festtagsuppe mit Eierstich ³ 6.50 €

Karotten-Ingwer-Suppe 5.50 €

Hauptgerichte – für Genießer

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{3,9} 14.90 €

Paniertes Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit Bratkartoffeln ^{3,9} 15.90 €

Gratiniertes Rinderfilet mit einer Pilz-Kräuterbutter-Kruste an Rotweinjus, dazu
Kartoffelrösttaler ^{1,3,9} 22.00 €

Lammrücken mit einer Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert an Rotweinjus, dazu
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ^{1,3,9} 21.90 €

Lammkotelett mit Speckbohnen an Rotweinjus,
dazu Kartoffelstampf ^{1,3,9} 16.90 €

Penne mit Blattspinat & Cherrytomaten in einer Parmesan-Sahnesauce ^{1,13} 10.50 €

Gedünstetes Zanderfilet auf einem Wirsing- Rahm- Gemüse,
dazu Kartoffelstampf ^{1,9} 18.50 €

**Dessert, frisch gebackene Waffeln, Blechkuchen
sowie hausgemachte Torten je nach Angebot.**

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen können Sie ebenso gern einsehen. Sprechen Sie uns an!

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel 8) Phosphat 9) geschwefelt
12) Geschmacksverstärker 13) gewachst