



Reduzierte Speisekarte an Feiertagen

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

Tomatensuppe mit gerösteten Brotflocken und Schmand Häubchen ^{1,2} 5.90 €

Karotten-Ingwer-Suppe ¹ 5.50 €

Spargelcreme-Suppe mit Rucola Pesto 5.50 € (saisonal)

Hauptgerichte – für Genießer

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

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

Paniertes Schweineschnitzel mit 250g Beelitzer Spargel,
dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ^{1,3} 17.50 € (saisonal)

Penne mit Spargelragout, Pinienkernen und Cherrytomaten ^{1,13} 11.50 € (saisonal)

Penne mit Pilzen & Speck in Parmesan- Sahnesauce ¹ 12.50 €

Gedünstetes Zanderfilet mit frischem Gurkensalat an Dillsauce,
dazu Salzkartoffeln 18.50 €

Salate ^{1,3,4,9,13}

Salat der Saison mit frischem Gemüse, dazu wahlweise
Hirtenkäse & gerösteter Speck 9.80 € **oder** Hähnchenbrust 10.50 €
oder Rinderfilet 12.50 €

Dessert, 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