Aus der Suppenküche

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,60 €

Französische Zwiebelsuppe mit Salami, überbacken

5,70 €

Original Elsässer Flammkuchen – frisch aus dem Ofen serviert **14,40 €**

Das Original - tarte flambée
mit Gewürzsauerrahm, knusprigen Speckwürfeln und Zwiebelstreifen

Der Vegetarische - tarte flambée végétarien
mit Gewürzsauerrahm, Spinat, Zwiebeln und Hirtenkäse

Der Süße - tarte flambée sucré
mit Natursauerrahm, Apfelstücken, Mandelstiften
und Zimtzucker

Davor oder Zwischendurch

Kleiner gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette und
gekräuterten Butter-Croutons

6,50 €

Ragout fin mit Butterflocken und Käse überbacken,
serviert mit Zitrone und Toastecken

9,60 €

Gebackener Schafskäse in Panko-Panade mit Rucola-Tomate concassé-Salat,
Balsamico-Glace und gehackten Walnusskernen

13,90 €

Duett vom Räucher- und Graved-Lachs
mit Spreewälder Meerrettich und herzhafter Honig-Dill-Senf-Sauce
auf knusprigen Kartoffelpuffern, an Salatbukett

17,70 €

„Fünf Seen – ein Verbund“ Niederlausitzer Töpfchen Teller

Quark mit Leinöl und Zwiebel, Zwiebelmett, Käse-Schinken-Salat,
Spreewälder Gurken, Schnitzel-Sticks, Salatbukett und Bauernbrot

18,50 €

Menü

Französische Zwiebelsuppe mit Salami, überbacken
***
Jungschweinsteak „au four“ mit Steak House Pommes frites
und Salatbukett
***
Crème brûlée an Schokoladeneis mit
Karamellsauce, Sahnedekor und Hippengebäck

32,90 €

Getränke- und Speisekarte mit Lebensmittelzusatzstoffen und Allergenen kann beim Servicepersonal eingesehen werden

Vom Rost und aus der Pfanne

Braumeisterschnitzel nach „Cordon bleu Art“ mit buntem gebuttertem Gemüse und Steak House Pommes frites

24,90 €

Jungschweinsteak „au four“ mit Steak House Pommes frites und Salatbukett

24,50 €

Halbe gebratene Ente mit frischen Orangenscheiben auf Semmelknödelscheiben mit fruchtiger Paprika-Sauce

23,90 €

Rinderroulade, klassisch gefüllt mit herzhafter Rouladen-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

25,50 €

Zanderfilet „Müllerin Art“ auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett

25,90 €

Rinderfiletsteak (180g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Grillgemüse mit fleur de sel und potato pops

34,90 €

Hausspezialität je 29,90 €

Schweinefiletspieß (250g) mit zweierlei Saucen (bitte wählen Sie: BBQ-, BBQ-Cranberry-, Caramelized Onion- oder Chili Aji Panca-Sauce), Bratkartoffeln und Salatbukett

Vegetarisch

Bunter Gemüsespieß mit zweierlei Saucen (Teriyaki Sesam- und Flame Roasted-Paprika-Sauce), Gebackener Blumenkohl, Ofenkartoffel mit Sour Creme und Salatbukett

Vegetarisch

Kirschtomaten-Gemüse-Pfanne
Fettuccine und buntes Gemüse mit Kirschtomaten, Bärlauch und Kräutern in Olivenöl geschwenkt

22,90 €

Kartoffelpuffer-Spinat-Lasagne
köstlich & direkt aus dem Ofen (mit Käse)
und einem kleinen Salat

22,50 €

Salatplatte

Salat mit warmen Bauernbrot- und Schinken-Würfeln
Bunte Salatplatte mit frischem Gemüse und Himbeer-Vinaigrette

23,90 €

Getränke- und Speisekarte mit Lebensmittelzusatzstoffen und Allergenen kann beim Servicepersonal eingesehen werden