

Aus der Suppenküche

Märkische Kartoffelsuppe mit Bacon-Chip

5,50 €

Rinderkraftbrühe Celestine mit feinen
Kräutereierkuchenstreifen und Schnittlauch

5,90 €

Original Elsässer Flammkuchen – 14,40 € - auf dem Holzbrett frisch aus dem Ofen serviert -

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 Zimtucker

Davor oder Zwischendurch

Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette und gekräuterten
Butter-Croutons

6,50 €

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 €

Menü

Rinderkraftbrühe Celestine mit feinen
Kräutereierkuchenstreifen

Jungschweinsteak „Spreewälder Art“ mit Kräuterbutter, Spreewälder
Meerrettich, Gewürzgurkenfächer, buntem gebutterten Gemüse
und Steak House Pommes frites

Schokoladenschaum an Bourbon-Vanilleeis mit
Roter Grütze, Sahnedekor und Hippengebäck

32,90 €

Vom Rost und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahmsauce
und Petersilienkartoffeln

21,90 €

Jungschweinsteak „Spreewälder Art“ mit Kräuterbutter, Spreewälder Meerrettich, Gewürzgurkenfächer, buntem gebutterten Gemüse und Steak House Pommes frites

23,90 €

Halbe gebratene Ente mit frischen Orangenscheiben auf Semmelknödelscheiben und fruchtiger Gemüsepaprika-Sauce

23,90 €

Herzhafte gefüllte Hirschroulade mit Rotweinsauce, Preiselbeeren, gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelklößen

25,90 €

Winterkabeljaufilet („Skrei“ vor den Lofoten gefangen) in Weißwein gedünstet **oder** gebraten „Müllerin Art“ auf Blattspinat mit Dillsauce und Petersilienkartoffeln

25,90 €

Lamm Carree (200g) rosa gebraten auf Thymianjus mit grünen Bohnen im Baconmantel und sautierten Schupfnudeln

34,50 €

Hauspezialität 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

Tagliatelle und buntes Gemüse mit Kirschtomaten, Bärlauch und Kräutern in Olivenöl geschwenkt

22,90 €

Kartoffelpuffer-Spinat-Lasagne

köstlich & direkt aus dem Ofen (mit Käse) mit Sour Cream und einem kleinen Salat

21,90 €

Salatplatte

Salat mit Hirtenkäseraspel

Bunte Salatplatte mit frischem Gemüse, Vinaigrette, Hirtenkäse und Kräuter-Croutons

23,90 €