

## 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, Apfelstückchen, Mandelstiften  
und Zimtzucker

## 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

\*\*\*

Jungschweinsteat „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 €

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

25,90 €

Winterkabeljafilet („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 €

### **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

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 €