

„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz , mit Fleisch- Gemüseeinlage	6,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
Milde Currysuppe (auf Wunsch gern vegetarisch) mit Hühnchenbrustwürfel und Mango	6,50
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	12,10
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	13,20
Kartoffel-Spinatgratin saftiges Kartoffelgratin mit jungem Blattspinat und Käse überbacken	13,50
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsing Kohl anbei Bratkartoffeln	22,90
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	22,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	24,00
„Frische Regenbogen-Forelle aus der Trave“ klassisch blau serviert mit frischem Meerrettich, Sahne & flüssiger Butter oder Müllerin „Art“ leicht mehliert in Butter gebraten	24,90
zu beiden Gerichten servieren wir Petersilienkartoffeln und einen Eisberg-Salat	24,90
„der erste frische deutsche Spargel“ mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise & Petersilien-Kartoffeln	22,50
wahlweise mit Schinken	26,90
oder mit einer gebratenen Lachsschnitte	28,50
Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelingeln frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree	20,10
Scheiben von gebratener Hühnchenbrust auf rosa-Pfeffer-Soße mit frischen Bundmöhren und gebuttertem Langkornreis	22,50
Schweine-Filet mit Backpflaume im Speckmantel gebraten auf Kenia Bohnen und Mandelbällchen, an einer Portweinsauce	22,50
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	24,70
saftiger Tafelspitz vom Rind mit einer Meerrettichsauce, Rahmwirsing & Bouillon-Kartoffeln	24,50

Sehr geehrte Gäste, gerne können wir Ihnen Speisen, die Sie nicht mehr schaffen zu verzehren, einpacken.
Bitte haben Sie aber dafür Verständnis, das wir pro Packung 0,50 Cent für Material und Steuern berechnen müssen.
Haben Sie fragen zur Allergie- oder Zusatzstoff- Kennzeichnung, wenden sie sich bitte an einen unserer Servicemitarbeiter