
SUPPE



Fischsuppe „Seeblick“	5.00
Cremige Tomatensuppe <i>Parmesanchip</i>	4.90
Mulligatawny <i>„indische Geflügelsuppe“ / Spezialität des Hauses</i>	5.90

SALAT



Kleiner gemischter Salat	5.00
Großer Salatteller	7.50
<i>Schafskäse</i>	8.00
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	12.30
<i>gebratene Streifen aus dem Rinderrücken</i>	12.90
Bunter Fischersalat	13.80
<i>gebratene Fischfiletstreifen</i>	

ZWISCHENGERICHTE



Ragout fin vom Hähnchen	6.00
<i>Blätterteigpastete / überbacken mit Käse</i>	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3.90
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	7.80
<i>gebratene Lachsfiletstreifen</i>	9.30
Deftiger Fischeintopf	7.80
<i>Baguette</i>	
Lachstatar	10.90
<i>Thymian-Limonenöl / Blattsalate / Meerrettichdip / Balsamico Crème / Kartoffel Rösti</i>	



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Leonor - Palo Cortado	0.05 l	5.00
<i>trocken und außergewöhnlich, feiner und eleganter Duft, am Gaumen kräftig und hoch komplex</i>		
Cristina Oloroso Medium dry	0.05 l	3.90
<i>intensives würziges Bouquet, am Gaumen samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße</i>		

Zu allen Suppen reichen wir Baguette. Zu allen Salaten bieten wir Ihnen wahlweise unser hausgemachtes Joghurt- oder Balsamico-Dressing an.



WILDGERICHTE



Deftiger Wildgulasch <i>Apfelrotkohl / Salzkartoffeln</i>	14.90
Marinierter Wildbraten <i>Wirsingkohl / Kartoffelklöße / Wildsauce</i>	16.20
Bolognese vom Wild <i>frische Champignons, Bandnudeln, Parmesan</i>	14.90



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM WILD

<i>„Roter Wilder“ QbA - Lergenmüller - Pfalz trockenes Cuvée aus Cabernet und Dornfelder, mit schönen Kirscharomen</i>	0.20 l	4.50
--	--------	------

FISCH



Forelle „Müllerin Art“ <i>Petersilienkartoffeln / frischer Gurkensalat</i>	15.20
Fischpfanne <i>zarte Fischfilets in Sahnesauce / Wild-Basmati-Reis</i>	14.60
Fischteller „Seeblick“ <i>gebratenes Zander- und Welsfilet / glacierte Karotten / Salzkartoffeln</i>	16.20
Lachsfilet <i>cremiger Blattspinat / frittierte Kartoffelchips</i>	16.50
Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten / Kartoffelpüree / Dillsauce / frischer Gurkensalat</i>	17.90
Riesengarnelen <i>am Spieß / in Olivenöl gebraten / mediterranes Gemüse / Knoblauch-Dip / große Backkartoffel / hausgemachter Kräuterquark</i>	22.90



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH

<i>Sauvignon blanc QbA - Lorenz & Söhne - Nahe trocken, klar und feinsaftig, duftet nach Stachelbeere und Grapefruit</i>	0.20 l	5.90
--	--------	------

FLEISCH & GEFLÜGEL



Schweinerückensteak <i>Tomatenragout / überbacken mit Gouda / Steakhouse-Pommes</i>	14.90
Cordon Bleu vom Schweinerücken <i>gefüllt mit Zwiebeln / Käse / Bacon / Senf / frische Rahmchampignons / frittierte Kartoffelchips</i>	16.40
Feine Hähnchenbruststreifen <i>frische Champignons / Bandnudeln / fruchtig scharfer Kräuterrahm</i>	15.90
„Hähnchen exotisch“ <i>feine Stückchen aus der Hähnchenbrust / mariniert mit Joghurt und Kokosmilch / verfeinert mit Ingwer und Koriander / gebraten mit Garnelen / Wild-Basmati-Reis</i>	17.50
Schweinemedallions <i>frische Rahmchampignons / Kartoffel-Rösti</i>	15.80
Roulade vom Rind <i>gefüllt mit Zwiebeln / Bacon / Senf und Gewürzgurken / Kartoffelklöße / Apfelrotkohl</i>	17.90
Rumpsteak <i>Zwiebelbett / Kräuterbutter / Steakhouse-Pommes / frischer Salat</i>	19.90
Rumpsteak „Surf & Turf“ <i>Garnelenspieß / Knoblauch Dip / große Backkartoffel / Kräuterquark / frische Blattsalate</i>	22.80



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FLEISCH

„T- Rex“ QbA - Lergemüller - Pfalz	0.20 l	8.40
Der Rotwein für „eingefleischte“ Steakliebhaber	0.75 l	28.90
trockenes Cuvée aus St. Laurent, Dornfelder und Merlot		



DRY AGED




Steak (Je nach Verfügbarkeit) 100g ab 9.00
vom Rind: <i>Fleckvieh-Hof Hansel Alt Madlitz</i>
<i>agrafrisch - Fürstenwalder Agrarprodukte GmbH Buchholz</i>
vom Schwein: <i>Potsdamer SauenHain GmbH</i>

Aus unserem hauseigenen Reifeschrank - frisch in der Küche zubereitet.
Inkl. aller frei wählbaren Beilagen:
Kartoffeln / versch. saisonales Gemüse / hausgemachte Steaksaucen

Wir bieten von allen Gerichten auch halbe Portionen an.

VEGETARISCH



Kartoffelnocken	10.50
<i>in der Pfanne serviert, Zwiebeln, Champignons / überbacken mit Käse / gemischter Salat</i>	
Mediterrane Gemüsepfanne auf Bandnudeln	10.90
<i>frisches Gemüse / Cocktailtomaten / Basilikum-Pesto</i>	
 Wirsingrouladen	11.50
<i>gefüllt mit Reis / Gemüse / Walnüssen</i>	

KINDERGERICHTE



Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl	3.90
Bandnudeln mit Tomatensauce	3.90
„Kleiner Nemo“	4.90
<i>Fischstäbchen mit Kartoffeln und Dillsauce</i>	
Hähnchen-Knusper-Nuggets	5.80
<i>frische Hähnchenbrustfilets in Cornflake-Panade / Pommes / Ketchup</i>	
„Piratenschmaus“	6.90
<i>Lachsfilet / Kartoffelpüree / Dillsauce</i>	

*Für die kleinen Gäste finden Sie an unserem Tresen Mal- und Spielzeug,
um kurze Wartezeiten beim Essen zu überbrücken.*