

Das gibt es nur in unserem Haus
„ Das preussische Goulasch „
(Fleischbrocken in dunkler Stachelbeersoße)

In Wurzelwerk aus der Region wird schieres Rindfleisch in großen Stücken (Brocken) mehrfach angeschmort und mit Wein gelöscht. Sodann werden verschiedene Gewürze, wie sie zu Zeiten Friedrich des Großen in den Küchen Verwendung fanden hinzugegeben und das Ganze wird im Ofenrohr geschmort. *Als dann wird das Wurzelwerk entnommen mit Ausnahme der* Karotten und unter Zugabe von Stachelbeeren wird nun das Ganze noch einmal kurz geschmort. Am Ende, so es denn dem Koch gelang, haben wir Ein feines, mürbes „Goulasch“, zu dem wir Kartoffelklöße und hausgemachten Rotkohl reichen.

Nach all dem Aufwand berechnen wir Ihnen für diese einzigartige Gaumenfreude
Euro 21,90

Wir wünschen einen guten Appetit
K, I, 3, 9

Suppen –Vorspeisen

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Bete, viel buntem Gemüse, saurer Sahne und Zitrone, I, j
5,90

Bruschetta“ fedda ruscia“

geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch, belegt mit frischen marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln, A
6,90

Ziegenkäse

auf geröstetem Baguette , gratiniert mit Honig und Walnusskrokant, A
9,90

Würzfleisch

hausgemacht
Ragout von Putenfilet und Schweinerücken in einer Weißweinsauce mit Champignon, mit Gouda im Ofen Gratiniert, j
8,90

Salatarrangements

mit unserem Hausdressing :
(Zitronen – Oliven Vinaigrette) m

kleiner Salat

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken und Croutons
5,60

Großer Salat

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken und Croutons
10,90

Kombiniert mit:

- Frischen hausgemachten Hähnchenbruststreifen in einer Kokos- Panade kross gebacken
16,60

-mit Thunfisch
16,70

-Original
Bulgarischem Schafskäse,
16,80

Vegetarisch / Vegan/ Pasta

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Bete, viel buntem Gemüse und Zitrone, i, j
5,90

Kürbis-Curry Vegan

Hausgemachtes Curry vom Hokaido – Kürbis mit Karottenscheiben, roten Zwiebeln Frühlingszwiebeln in einer samtigen Cocos-Currysoße dazu reichen wir im Ofen gebackene Rosmarin-Kartoffeln
16,90

Pasta

Spaghetti werden mit frischen Champignons, jungen Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili, in einem aromatischen Sud geschwenkt. Das Ganze, mit Zitrone angenehm gesäuert, mit leichter Schärfe, und natürlich mit gehobeltem Parmesan serviert A, j
15,90

Fisch

Zander –Filet

Der Zander hat alles, was unserem steigenden Bedürfnis nach wertvoller und zugleich leichter Kost entgegenkommt.

Was liegt da näher, als einmal unseren Zander zu genießen, Sie ernähren sich bewusster und tun auch viel für Ihre Fitness!

Wir servieren Ihnen, unseren Zander nach „Müllerin Art“ mit einer „ Senf- Soße“ frischem Gurkensalat und Rosmarin-kartoffeln aus der Pfanne A, g.

- annähernd Grätenfrei –
21,90

Speisen aus Deutschland und der Region

Eier in Senf- Soße

Vier halbe gekochte Eier in hausgemachter Senf- Soße mit Kartoffelstampf
10,90

Potsdamer „Schwarze“

eine Hausspezialität
kross gebackene Blutwurst an unseren beliebten süß-sauren Zwiebel-Kartoffeln und Bautzener Senf A,I,m,9,1,n,
18,30

Steak au four

Rückensteak vom Landschwein plattiert, im Ofenrohr mit Würzfleisch, Gouda und Parmesan gratiniert.
Serviert an grünen Buttererbsen, und Kartoffelkroketten j,m,
20,80

Kalb`s - Leber nach Potsdamer Art

eine Hausspezialität (gibt es so nur hier bei uns)
gebratene Leber vom Kalb serviert mit frischen kross gebackenen Zwiebeln und Babyapfel und Quetschkartoffeln j,A,
20,90

„Potsdamer Schnitzel“

Plattierter Schweinerücken, paniert und kross gebraten, mit Senf-Soße, Kroketten und kleinem Salatbukett, A,m,j,
19,70

Rinder-Roulade

Alles hausgemacht
mit eigener Soße, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen A, i,m,o,1,9
19,90

Rinderfilet ala Strindberg

plattiertes Rinderfilet in einer Hülle aus Ei, Senf und fein gehackten Zwiebeln, in der Pfanne gebraten, dazu reichen wir feine Buttererbsen und Kartoffelkroketten, m,f,A,j,
22,60

Montag bis Freitag

von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Haben wir für Sie ein Mittagsangebot vorbereitet.

Bitte fragen Sie nach.

Steak´s

Filet - Mignon

vom Südamerikanischen Weiderind
dieses Steak wird aus der Mitte des Files geschnitten, dort hat das Filet seine höchste Qualität und zeichnet sich durch eine feine Faserung aus mit einer sehr angenehmen Struktur. Wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne
31,90

Entrecote oder auch Rib-Eye-Steak

Das Entrecote (zwischen den Rippen) stammt aus der hohen Rippe des Rinds. In den USA wird es als Rib-Eye-Steak bezeichnet, was sich vom markanten Fettkern in der Mitte des Steaks ableitet. Das Entrecot kommt stets ohne Knochen und hat eine deutlich stärkere Marmorierung im Vergleich zum Rinderfilet. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (das Auge). Das Entrecote ist daher besonders saftig und zart und bringt sehr viel Eigengeschmack mit. Wir servieren es mit hausgemachter Pfeffersoße mit grünen Pfefferkörnern, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne

26,40

vom Duroc-Schwein

zur Unterstützung des Geschmacks lassen wir einen Teil des Knochens am Fleisch und würzen es mit Knoblauch Rosmarin und Thymian wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne
26,90

Das Duroc-Schwein ist eine Schweinerasse aus den USA. Die Ursprünge dieser alten Rasse liegen im Dunkeln. Um 1800 herum entwickelten sich Populationen roter Schweine im Nordosten der USA. Das moderne Duroc-Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von Roten Jersey-Schweinen aus New Jersey und diesen alten Durocs aus New York.

Leider nicht immer vorrätig. Wenn Sie jedoch ein Steak vom Schwein haben möchten, servieren wir ihnen, gern ein Steak vom Landschwein. Zum Preis von 20,90 € Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Desserts

„Tartuffo-Bianco“

Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaione-creme mit Baiserstücken auf einem Himbeerspiegel
6,80

Schokoladensoufflé ^{j,f,a}

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern serviert mit Vanillesauce und Früchtebouquet
7,80

Waffeln

Wir machen unsere Waffeln selbst ohne künstliche Geschmacksverstärker oder anderer Zusatzstoffe. Frisch gebacken direkt auf den Tisch
So bieten wir Ihnen diese Waffeln in folgenden Variationen A,f.

Waffel Natur mit Puderzucker 4,50

Waffel mit Vanilleeis und Puderzucker 6,50

Waffel mit heißen Kirschen 6,50

Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis 8,50

Waffel mit Apfelmus 6,00

Waffel mit Apfelmus und Vanilleeis 8,00

Waffel mit Blaubeeren 6,90

Waffel mit Blaubeeren und Vanilleeis 8,90

Eiskarte

Eiskaffee

geeister Kaffee mit Vanilleeis, frischer Schlagsahne und Schokoladensoße

6,20 €

Milchshakes

Vanille- oder Schoko-Eis, mit frischer Milch

5,50 €

Eisbecher

Kindereisbecher

je eine Kugel Vanille – und Schokoladeneis, mit bunten Smarties und Schlagsahne

6,20 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneis und Schokoladensoße

6,00 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneis, frische Schlagsahne und Schokoladensoße

8,00 €

„Schwarzwaldbecher“

drei Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschen, Kirschwasser mit Schlagsahne und Schokoladensoße

9,90 €

Heidelbeer - Becher

drei Kugeln Vanilleeis, Heidelbeeren, frische Sahne und Schokoladensoße.

8,90 €

„Schwedenbecher“

drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, frische Schlagsahne und Schokoladensoße

9,90 €

„Nussknacker“

drei Kugeln Haselnusseis, Eierlikör, Schlagsahne, Walnüsse, Haselnusskrokant, Schokoladensoße

9,90 €

Krokant-Becher

zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis, Eierlikör, Schlagsahne Schokoladensoße und Haselnusskrokant

9,90 €

