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 reichen. Nach all dem Aufwand berechnen wir Ihnen für diese einzigartige Gaumenfreude

### Euro 24,90

K,I,3,9

Suppen - Vorspeisen - Salate

„Gemüse – Soljanka“

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

7,90 €

Buscetta “fedda ruscia“

geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch, belegt mit frisch marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln, A

8,90 €

Ziegenkäse

auf geröstetem Baguette, gratiniert mit Honig und Walnusskrokant, A

13,90 €

Würzfleisch

hausgemacht

Ragout von Putenfilet und Schweinerücken in einer Weißweinsoße mit Champignon und mit Gouda im Ofen gratiniert, j

12,90 €

Salatarrangements

mit unserem Hausdressing :

( Zitronen - Oliven Vinaigrette) m

kleiner Salat

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

8,50 €

Großer Salat

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

14,90 €

kombiniert mit:

- frischen hausgemachten Hähnchenbruststreifen in einer kross gebackenen Kokos - Panade

19,90 €

-mit Thunfisch

18,90 €

-Original

Bulgarischem Schafskäse,

18,90 €

Vegetarisch - Vegan - Pasta

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Beete, viel buntem Gemüse und Zitrone, i,j

7,90 €

Kürbis-Curry Vegan

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

21,90 €

Pasta

Tagliatelle werden mit frischenChampignons, jungen Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili, in einem aromatischen Sud geschwenkt. Das Ganze, mit Zitrone angenehm gesäuert, mit leichter Schärfe und natürlich mit gehobeltem

 Grana Padano serviert A,j

19, 90 €

Fisch

Lachs **-** Filet

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

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

Wir servieren Ihnen, unseren Lachs nach „Müllerin Art“ mit einer „ Senf- Soße“ frischem Gurkensalat

und Rosmarin-Kartoffeln aus der Pfanne A, g, - annähernd Grätenfrei –

26,90 €

Speisen aus Deutschland und der Region

Eier in Senf - Soße

drei pochierte Eier in hausgemachter Estragon-Senf-Soße mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

14,90 €

Klassiker

Kapernklopse

Hausgemacht vom Schwein

Hackfleischbällchen in einer hellen, mit Kapern gesäuerten Soße

Kartoffel und Rote Bete

20,60

Kapernklopse

Hausgemacht vom Kalb

Hackfleischbällchen in einer hellen, mit Kapern gesäuerten Soße

Kartoffel und Rote Bete

23,60

Potsdamer „Schwarze“

eine Hausspezialität

kross gebackene Blutwurst an unseren beliebten süß-sauren Zwiebel-Kartoffeln und Senfsoße A,I,m,9,1,n,

20,80 €

Kalbs - Leber nach Potsdamer Art

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

24,90 €

„Potsdamer Schnitzel“

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

24,90 €

Rinder-Roulade

hausgemacht

mit eigener Soße, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße A, i,m,o,1,9

24,90 €

Spezialitäten & Steaks

Steak au four

Rückensteak vom Landschwein plattiert, im Ofenrohr mit Würzfleisch, Gouda und Parmesan gratiniert.

Serviert an grünen Buttererbsen, und Kartoffelkroketten j,m,

29,80 €

Steak aus dem Rücken vom Landschwein

Wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Pfannengemüse mit Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin-Drillingen aus der Pfanne

27,40 €

Rinderfilet a la 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,

33,60 €

Rinder - 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, Pfannengemüse mit Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin-Drillingen aus der Pfanne

37,90 €

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 Entrecote 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

31,90 €

Werte Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Selbstverständlich geben wir Ihnen genaue Auskünfte über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Kennzeichnung Inhaltsstoffe A= Weizen, b= Roggen, c= Gerste, d= Hafer, e= Krebstiere, f= Eier, g= Fisch, h= Erdnüsse, i= Sojabohnen, j= Milch, k= Mandeln, l= Sellerie, m= Senf, n= Sesam, o= Schwefelp= Sulfite,q= Lupinen, r= Weichtiere, 1= Konservierungsstoffe, 3= Farbstoffe, 4= Geschmacksverstärker, 5= Nitrat, 6= Phosphat, 7= Koffein, 8=Chinin, 9=Antioxidationsmittel, 12= Chininhaltig

Desserts

„Tartuffo-Bianco“

Halbgefrorenes aus Kaffee-und Zabaione creme mit Baiser stücken auf einem Himbeerspiegel

9,80 €

Schokoladensoufflé j,f,a

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern serviert mit Vanillesauce und Früchtebouquet

9,80 €

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 7,80 €

Waffel mit einer Kugel Sorbet und Puderzucker 10,80 €

Waffel mit heißen Kirschen 10,30 €

Waffel mit heißen Kirschen und einer Kugel Sorbet 14,30 €

Waffel mit Apfelmus 9,80 €

Waffel mit Blaubeere 11,20 €

Windbeutel

mit Schlagsahne

7,80

Windbeutel

mit Schlagsahne und Kirschen

9,80

Apfelstrudel

mit Vanillesoße

8,80

Eiskaffee

geeister Kaffee mit Vanilleeis, frischer Schlagsahne

8,90 €

„Prinzessinen-Becher“

Von allem ein wenig. Eine Kugeln Sorbet, Früchte, Himbeermus,

 etwas Schlagsahne, Schokoladensoße und Haselnusskrokant.

6,30 €

Unsere Empfehlung

 das

 Erdbeer-sorbet oder Mango-sorbet

je Kugel nach Wahl

3,30

**Kaffee & Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee 3,25

Pott Kaffee 5,80

Latte Macchiato 5,30

Tasse heiße Schokolade 6,20

Tasse heiße Schokolade m. Sahne 7,70

Doppelter Espresso 6,80

Espresso Macchiato 4,20

Doppelter Espresso Macchiato 8,40

Cappuccino 4,50

Espresso 3,40

**Aufgussgetränke**

Tasse Tee mit Zitrone oder Sahne 3,60

Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne 7,00

Glas Grog 2,0 cl. Rum 5,90

Glas Glühwein 6,30

Glas Glühwein mit Schuss 9,20

**Aromatisierte und Alkoholhaltige Kaffee´s**

Latte Macchiato Zimt. Mandel o. Caramel 6,70

**Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser Spreequell 0,20 l 2,50

Selters 0,25 l 3,30

Selters 0,75 l 9,30

Leitungswassers 0,20 l 1,30

Apfelschorle 0,20 l 3,40

Coca Cola koffeinhaltig 3 0,20 l 3,20

Fanta Orangen-Limonade3,9 0,20 l 3,20

Sprite Zitronen- Limonade 0,20 l 3,20

Cola, Fanta, Sprit 0,40 l 6,10

Fruchtsäfte 0,20 l 4,30

Schweppes Tonic 12 0,20 l 4,20

Schweppes Giger Ale 3 0,20 l 4,20

Schweppes Bitter Lemon 0,20 l 4,20

**Bier**

Malzbier 0,33 l 4,00

Radeberger 0,30 l 3,90

Radeberger 0,50 l 6,50

Märkischer Landmann 0,50 l 6,50

Alster Bier und Sprite 0,30 l 4,20

Alster Bier und Sprite 0,50 l 6,80

Potsdamer Stange 0,50 l 6,80

Schöfferhofer Kristall 0,50 l 6,80

Schöfferhofer dunkel 0,50 l 6,80

Berliner Weiße mit Schuss 3 0,33 l 5,30

**Alkoholfreies Bier**

Clausthaler 0,33 l 4,80

Schöfferhofer 0,5 l 6,80

**Spirituosen**

Nordhäuser Doppelkorn 2,0 cl 4,00

Wodka 2,0 cl 4,00

Berliner Luft 2,0 cl 3,20

Absolut Wodka 2,0 cl 5,10

Malteserkreuz Aquavit 2,0 cl 4,80

Aalborg Jubiläums Aquavit 2,0 cl 5,30

Der gute Pott Rum 54% 2,0 cl 4,50

Bacardi 2,0 cl 3,10

Havana Club 2,0 cl 4,20

Sambuca 2,0 cl 4,00

Wilthener Goldkrone 2,0 cl 4,00

Remy Martin 2,0 cl 6,00

Gordon´s Dry Gin 2,0 cl 3,30

Johnnie Walker Red Label 2,0 cl 4,80

Jonnie Walker black Label 2,0 cl 6,00

Jack Daniels 2,0 cl 4,80

Chivas Regal 2,0 cl 5,30

Balvenie 2,0 cl 6,40

Grappa 2,0 cl 4,00

Grappa aus dem Barique 2,0 cl 5,40

Obstler 2,0 cl 4,50

Ramazzotti 2,0 cl 4,50

Jägermeister 2,0 cl 4,20

Fernet Branca 2,0 cl 4,00

Underberg 2,0 cl 4,00

Edelkirschlikör 2,0 cl 4,00

Eierlikör 2,0 cl 4,00

Baileys 2,0 cl 4,20

**Longdrinks**

Alle Longdrinks mit 4,0 cl Spirituouse

Campari-Orange 0,2 9,50

Weinbrand-Cola 0,2 l 9,50

Wodka - Cola 0,2 l 9,50

Wodka-Lemon 0,2 l 9,50

Wodka-Orange 0,2 l 9,50

Whisky-Cola 0,2 l 9,50

Bacardi-Cola 0,2 l 9,50 Bacardi-Orange 0,2 9,90

Gin-Tonic 0,2 l 9,00

Cuba-Libre 0,2 l 9,00

**Hausgemachte Limo`s** 0,3 l

Monin-Sirup 1, frische Zitrone und Crushice

aufgefüllt mit Ginger Ale

in den Geschmacksrichtungen:

Erdbeere, Maracuja, Cranberry, Holunder,

Cocos, Wassermelone, Waldmeister,

Basilikum oder Gurke 6,50

**Crodino – Mint**

Den unbeschreiblich guten Geschmack verdankt

CRODINO dem traditionellen Extrakt aus einem

Mix von Aufgüssen aus verschiedenen

Destillierten Kräutern, Pflanzen und Wurzeln.

Crodino unter Zugabe von frischer Minze

und Zitrone mit Giger Ale gemischt ergibt ein

außergewöhnliches Erfrischungsgetränk 8,40

**Aperitif**

Sherry 5,0 cl 8,00

Sherry golden, liebl.o 5,0 cl 8,00

Sherry fino 5,0 cl 8,00

Martini bianco 5,0 cl 8,00

**Aperol-Spritz**

4,0 cl Aperol,6,0 cl Prosecco,

Spritzer Soda, Orangenscheibe 9,90

**Alkoholfreie Cocktails**

Caipirinha

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker 8,50

**Loft – Limo**

(exotisch erfrischend)

Limetten, Zitrone, Maracujasirup,

Holundersirup, Minze, Ginger Ale 8,90

**Cocktails**

Lassen Sie sich beraten.

Getränkekarte ab August 2025

Pfifferlinge / Trüffel

**Pfifferlingsüppchen**

mit eigener Einlage, roten Zwiebeln, abgerundet

mit originaler Trüffelbutter aus der Toscana,

frische Petersilie und Crissinis.

9,80 €

Pfifferlinge / Trüffel

**Pfifferlingsüppchen**

mit eigener Einlage, roten Zwiebeln, abgerundet

mit originaler Trüffelbutter aus der Toscana,

frische Petersilie und Crissinis.

9,80 €

**Pfifferlinge**

( 200 Gramm )

mit Bacon und roten Zwiebel, natur aus der Pfanne oder in Rahmsoße.

abgerundet mit frischer italienischer Trüffelbutter

mit Stampfkartoffeln

21,50 €.

**Pasta- Pfifferlinge**

Tagliatelle werden mit frischen Pfifferlingen, 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,

24,00 €

**Pfifferlinge**

( 150 Gramm )

**Schnitzel Wiener Art** ( Schwein)

mit Bacon und roten Zwiebel, natur aus der Pfanne oder in Rahmsoße. Abgerundet

 mit frischer italienischer Trüffelbutter dazu Stampfkartoffeln

29,80 €

**Pfifferlinge**

( 150 Gramm )

**Wiener Schnitzel** ( Kalb )

mit Bacon und roten Zwiebel, natur aus der Pfanne oder in Rahmsoße.abgerundet mit frischer

 italienischer Trüffelbutter dazu Stampfkartoffeln

36,80 €,

Portion Trüffel

Solo

20,00



wir bieten diese in diesen Zubereitungen an

Fettuccine

in Trüffelbutter geschwenkt mit frisch gehobelten Trüffeln

und geriebenen Parmesan

28,00