



... aus dem Suppentopf

*Exotische Sommersuppe, eiskalt genießen*  
*Mango – Gurken – Suppe mit leichter Chilionote* 6,50 €  
a,g,j

*Kartoffel- Pfifferlings Cremesuppe*  
*mit gebratenen Pfifferlingen* 6,50 €  
j,c

...Vorspeisen

*Kleine Berliner Geflügelleber auf Kartoffelstampf*  
*mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln* 8,50 €  
a,d,g,j

*kleine Garnelenpfanne in Knoblauch,*  
*dazu ofenfrisches Baguette* 16,50 €  
a,b,g,i

*frischer Wildkräutersalat mit hausgemachtem Dressing*  
*bunt garniert* 7,95 €  
k

...leckere Fitness-Salate

*großer, feldfrischer Wildkräutersalat, bunt garniert*  
*...mit gebratener Geflügelleber* a,g,i 15,00 €  
*...mit gebratenen Saiblingsfilet* a,g,d,i 17,50 €  
*...mit gebratenen Roastbeefstreifen* a, g,i 17,50 €



...frisch aus Topf und Pfanne

*dreierlei Fisch aus dem Meer mit einer Garnele am Spieß  
serviert auf frischen Bandnudeln, Kräutern  
und Hummer-Safran Soße* 24,50 €

a,b,c,d,g,i

*paniertes Wildschweinschnitzel  
aus dem Fläminger Forst an Kartoffel – Gurkensalat  
mit Kernen und Kürbiskernöl* 21,90 €

a, g, c, h, 2, i

*„Schweizer Sahnesteak“  
vom Brandenburger Landschwein  
mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken  
dazu frische Bratkartoffeln* 17,50 €

a, g, i, 2

*300 g gereiftes Rumpsteak in Butter gebraten  
mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter  
dazu pfannenfrische Bratkartoffeln* 28,50€

g, i, a, alkohol

*„Picata“  
Medaillons vom Schweinefilet in Ei und kräftigem Käse gebacken  
auf Tomaten – Spätzle Pfanne* 23,50 €

a,c,g,i

*gebratene Maispoularde  
mit marinierten Champignons und Kartoffelgratin* 22,50 €

a,c,g,



**...für unsere Vegetarier und Veganer**

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten dazu  
gehobelter Grana Padano* 16,50 €  
g, i

*mediterranes Gemüsepfanne  
dazu Rosmarinkartoffeln* 16,50 €

**...für unsere ganz kleinen Gäste**

*Penne mit fruchtiger Tomatensoße* 6,50 €  
a, c, i

*kleines Schweineschnitzel  
mit feinen Möhren und Kartoffeln* 7,50 €  
a, c, g,

*hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus* 6,50 €  
a, c, g

**\*\*\* weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln \*\*\***



**...zum Dessert**

*Apfelstrudel „Wiener Art“*

*mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne* 6,95 €

*ahgl*

*Limetten-Mascarpone Creme*

*mit Heidelbeerragout* 8,50 €

*Lauwarmer Tassenkuchen*

*mit frischen Heidelbeeren und Sahne* 8,50 €

*Walnussbecher*

*2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse* 8,95 €

*ahgl*

*Schokotraum*

*3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne, dazu Schokoladensoße & Schokosplitter* 7,95 €

*ahgl*

*Schwedenbecher*

*3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus mit frischer Schlagsahne & Eierlikör* 7,95 €

*ahgl*

*feldfrisch Heidelbeeren*

*mit 2 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, dazu Schlagsahne* 8,50 €

*geflämmer Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig und Wildblütenmit Minze Pesto und salzigem Karamelleis* 8,95 €

*ahgl*