



Unsere Kürbis Saison 2020

...aus dem Suppentopf

Kürbiscreme Suppe

mit gerösteten Kernen und Öl

7,50 €

kräftige Wildbrühe

mit Preiselbeeren und Sahne

7,50 €

...Vorspeisen zum Probieren

unser Himmel und Erd...

Kürbis – Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst
und Apfel - Zwiebelkompott

12,50 €

Rindercarpaccio

mit gerösteten Butter Nut Würfeln

17,90 €

kleiner Wildkräutersalat, fein mariniert

mit gebratenen Kürbisspalten

11,50 €

Woher kommt eigentlich der Kürbis?

Kürbisse stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Bekannte Arten sind der Riesen Kürbis, der "Pumpkin" der Amerikaner, der Gartenkürbis und zum Beispiel der Ölkürbis. Der beliebte und schmackhafte Hokkaido ist eine Kleinform des Riesen Kürbis. Der Gartenkürbis wurde von Christoph Kolumbus im Jahr 1492 auf Kuba entdeckt. Durch die Seefahrt gelangte der Kürbis letztendlich nach Europa.



...leckerer aus Topf und Pfanne

gebratene „Dry Age“ Schweinemedallions
auf Kartoffel – Kürbis- Rösti
mit Kräuter-Rahm
21,50 €

Wildgeschnetztes
in Waldpilzrahm auf Butterspätzle
23,50 €

gebratenes Saibling Filet
auf Butter-Nut-Kürbispüree
mit süß sauren Kürbiskompott
und grünen Blättern
25,50 €

geschmorte Bardenitzer Hirschkeule
in Pflaumen – Portweinsoße
und Wickelklöße
23,50 €





...aus dem Suppentopf

*Kartoffel-Speck-Suppe
mit Graubrotcroutons*

6,50 €

...Vorneweg

*kleine Garnelenpfanne in Knoblauch,
dazu ofenfrisches Baguette*

16,90 €

kleiner Wildkräutersalat, bunt garniert

7,95 €

*Rinder Capriccio mit Ruccola, groben Pfeffer
und Parmesanhobel*

12,50 €

...leckere Fitness-Salate

großer, feldfrischer Wildkräutersalat, bunt garniert

...mit gebratener Maishähnchenbrust 15,00 €

...mit gebratenem Zanderfilet 17,00 €

...mit mariniertem Schafskäse und Oliven 15,00 €



...frisch aus Topf und Pfanne

*Argentinisches Rumpsteak mit grünen Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln* 25,50 €

*Schweizer Sahnesteak
Schweinesteak mit Rahmchampignons
und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln* 16,50 €

*Bardenitzer Wildschweinschnitzel
auf Kartoffel – Kürbiskernsalat* 19,50 €

*gebratene Maishähnchenbrust auf einer Nudelpfanne
mit Ruccola und kleinen Tomaten* 17,50 €

*„a la maison“
Medaillons vom Fläminger Schweinefilet
auf Kartoffelstampf, gerahmten Blattspinat,
dazu pochiertem Landei und holländischer
Kräutersoße* 19,50 €

*auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit feinem Lauch, Fenchel & Karottenöl
dazu grünes Kürbis - Kartoffelpüree* 24,50 €



...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten und Ruccola
dazu gehobelter Grana Padano
16,00 €*

*mediterranes Eieromlette
mit Gartengemüse und Schafskäse
dazu Rosmarinkartoffeln
14,50 €*

...für unsere kleinen Gäste

*kleines Schweineschnitzel
mit Buttererbsen und Kartoffel
7,50 €*

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

*Pasta in Tomatensoße
6,50 €*

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



...zum Dessert

*2 Kugeln Mövenpick Vanilleeis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl vom Syringhof
dazu Schlagsahne
7,95 €*

*Walnussbecher
2 Kugeln Mövenpick Walnusseis,
1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, Schlagsahne und Nüssen
8,50 €*

*Schwedenbecher
3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis
mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör
7,50 €*

*Schokotraum
3 Kugeln Mövenpick Schokoladeneis
Schokosoße, Schokostreusel und Schlagsahne
7,50 €*

*lauwarmer Apfelstrudel
mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne
6,95 €*

*Mascarpone – Limettencreme
auf Buttercrumble
an Waldbeerensoße
8,50 €*