



... aus dem Suppentopf

*Kürbis Kokossuppe
mit Mango und gebrannten Kernen
dazu gestrudeltes Kürbiskernöl Rahmeis* 6,95 €
a,g,j

*Kartoffel- Waldpilz Cremesuppe
mit frischen Kräutern und Croutons* 6,95 €
j,c

...Vorspeisen

*„Ei im Nest“
gebackenes Ei auf Kürbis Kartoffelpüree
mit feiner Kapernremoulade* 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 gebratenem Butter Nut Kürbis a,g,i 15,00 €
...mit gebratenen Saiblings Filet a,g,d,i 17,50 €
...mit gebratenen Roastbeef Streifen 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* 18,50 €

a, g, i, 2

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

g, i, a, alkohol

*...eine halbe Brandenburger Bauernente
mit Apfelrotkohl, feiner Apfel-Beifußsoße
dazu Kartoffeln oder handgedrehte Kartoffelklöße* 22,50 €

g, i, a, alkohol

*geschmorter Wildschweinbraten
in Waldpilzrahm mit Preiselbeeren
dazu gebutterte Spätzle* 23,50 €

a,c,g,



...für unsere Vegetarier und Veganer

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

*mediterrane 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 €
a h g l
- Limetten-Mascarpone Creme
mit Waldbeerenragout* 8,50 €
- Kürbiskernöleisbecher
Vanilleeis „Beelitzer Kürbiskernöl“
mit naturbelassene Knabberkernen* 6,50 €
- Walnussbecher
2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick
Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse* 8,95 €
a h g l
- Schokotraum
3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer
Schlagsahne, dazu Schokoladensoße & Schokosplitter* 8,95 €
a h g l
- Schwedenbecher
3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus
mit frischer Schlagsahne & Eierlikör* 8,95 €
a h g l
- geflämmerter Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig und
Wildblüten mit Minze Pesto und salzigem Karamelleis* 8,95 €
a h g l