



... 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**

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