

RESTAURANT

EST. 1986

HAUPTSPEISEN

Gulasch vom Uckermärcker Rind 27

Zart gegarte Rindfleischwürfel in Rotweinsauce, serviert mit überbackenem Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Lachsfilet 29

Saftig gegartes Filet vom Lachs in Dill-Weißweinsauce serviert mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Maishähnchenbrust 24

Gebatene Maishähnchenbrust in Sweet Chili Sauce, dazu saisonales Gemüse und Basmatireis

Lammgulasch 29

Zartes Lammfleisch in Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort, serviert mit Süßkartoffelpüree und grünen Bohnen

Entenbrust 30

Gebatene Entenbrust, serviert mit Wintergemüse und Kartoffelstampf. Passend dazu eine klassische Geflügelsauce

Gänsekeule 30

Kross gebratene Gänsekeule, serviert mit grünen Bohnen, Kartoffelstampf und einer klassischen Geflügelsauce

Gemüsebolognese [vegetarisch] 17

Bolognese aus italienischem Gemüse, frischen Kräutern und Tomaten, serviert mit Penne-Nudeln und frischem Parmesan

Gemüseintopf mit Curry [vegan] 22

Verschiedenes Gemüse in einer cremigen Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis

Hausgemachte Currywurst 13

Frische Kalbsbratwurst in hausgemachter Currywurstsauce, serviert mit Homestyle Fries

VORSPEISEN

Beef Tatar 13

Mit einer würzigen Steak-Tatar-Sauce, frischen Meerrettich, essbaren Blüten und Kapernäpfel (Auf Wunsch mit Cognac serviert +€3,50)

Geräuchertes Forellenfilet 12

Serviert mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Zitrone

Cesar Salat 11

Römersalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und Cesar Dressing

Alle unsere Suppen und Vorspeisen servieren wir mit kross gebackenem Brot und Kräuterbutter

SUPPEN

Tomatensuppe [vegan] 10

Mit rustikalen Tomatenstückchen und Basilikum

Hühnerbullion 10

Klassisch klare Suppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse

Karotten Ingwer Suppe 10

Cremig und mit einer leichten Schärfe

Gulaschsuppe 10

Mit Würfeln vom Uckermärcker Rind und Paprika

Kartoffelsuppe 10

Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck

BEILAGEN

Pommes Frites, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Süßkartoffelstampf, Basmatireis, saisonales Gemüse, grüne Bohnen 5

MENU 39€

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert zur Wahl

Vorspeisen

Tomatensuppe

Beef Tatar

Hühnerbullion

Hauptgerichte

Lachsfilet

Uckermärcker Rindsgulasch

Gänsekeule

Dessert

Schokoladensoufflé

Tiramisu

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

RESTAURANT

EST. 1986

APERITIF

ACHTERUM Blackberry Royal	11
<i>Secco, Brombeersirup, Campari, Limettensaft</i>	
ACHTERUM Spritz	10
<i>Vermouth rosé, Tonic Water, Grapefruit</i>	
Aperol Sour	10
<i>Aperol, Gin, Limette, Zuckersirup</i>	
Maracuja Spritz	10
<i>Secco, Maracujasaft, Mandelsirup, Wildfrüchte</i>	
Americano Rosso	10
<i>Campari, Martini Rosso, Tonic, Orange</i>	

CLASSICS

Lillet Wild Berry	10
Limoncello Spritz	10
Aperol Spritz	10
Hugo	11
Campari Orange/Soda	11
Martini	6
<i>Bianco, Dry, Rosso</i>	

WEISSWEIN

Grauburgunder	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	32/12/7
<i>Schittler Becker, Deutschland/ Rheinhessen</i>		
Sauvignon Blanc	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	35/14/8
<i>Oliver Zeter, Deutschland/ Pfalz</i>		
Chardonnay	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	32/12/7
<i>Scherr, Deutschland/ Pfalz</i>		
Engel Semillon	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	29/11/6
<i>Deutschland/ Rheinhessen</i>		
Sauvignon Blanc	<i>Fl 0,75</i>	65
<i>Cloudy Bay, Neuseeland/ Marlborough</i>		
Riesling	<i>Fl 0,75</i>	39
<i>Robert Weil, Deutschland/ Rheingau</i>		
Bianco Saletto	<i>Fl 0,75</i>	29
<i>Edda, Südtalien/ Apulien</i>		

ROSÉ WEIN

Conde Villar	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	29/11/6
<i>Portugal/ Minho/ Vinho Verde</i>		
Metzger Pink	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	35/13/7
<i>Deutschland/ Pfalz</i>		
Miraflores Rouge	<i>Fl 0,75</i>	39
<i>Frankreich/ Côtes du Roussillon</i>		

CHAMPAGNER

Crémant de Limoux	<i>0,75/0,1</i>	39/8
Crémant de Limoux, Rosé	<i>0,75/ 0,1</i>	39/8
Veuve Clicquot, Brut	<i>0,75</i>	95
Veuve Clicquot, Rosé	<i>0,75</i>	95
Perrier-Jouët Grand, Brut	<i>0,75</i>	135
Perrier-Jouët Blason, Rosé	<i>0,75</i>	135
2013 Dom Pérignon, Brut	<i>0,75</i>	290
2006 Dom Pérignon, Rosé	<i>0,75</i>	540

SOFTDRINKS

San Pellegrino	<i>Fl 0,75/ 0,25</i>	7/3,5
Aqua Panna	<i>Fl 0,75/ 0,25</i>	7/3,5
Säfte		4
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>		
Schorlen		4
<i>Apfel, Rhabarber, Jonnanisbeere</i>		
Softdrinks		4
<i>Coke, Zero, Fanta, Sprite</i>		
Thomas Henry		4
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		

ROTWEIN

Primitivo Puglia	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	32/12/7
<i>I Tratturi, Südtalien/ Apulien</i>		
Primitivo/ Merlot	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	32/12/7
<i>SUD, Südtalien/ Apulien</i>		
Ursprung	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	35/14/8
<i>Markus Schneider, Deutschland/ Pfalz</i>		
Narassa	<i>Fl 0,75</i>	29
<i>Frankreich/ Côtes du Roussillon</i>		
El Picaro/ El Recio	<i>Fl 0,75</i>	32/39
<i>Matsu, Spanien Toro</i>		
Primitivo di Manduria	<i>Fl 0,75</i>	49
<i>Sessantanni, Südtalien/ Apulien</i>		

BIER

König Pilsener vom Fass	4,5
König Pilsener Radler/ alkoholfrei	4,5
Köstritzer Schwarzbier	4,5
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	6
Jever Pilsener	4,5
Heineken	4,5