

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 5,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 5,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 3,90

Spargeltoast

frischer Spargel auf Schinken,
mit Käse überbacken, dazu Sc. Hollandaise 8,90

Spargelsalat,

weißer und grüner Spargel
mit Kräuterdressing und Erdbeeren 6,80

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- dazu gebackene Hähnchenstreifen in Sesamhülle 12,50

- oder Thunfisch und Ei 12,50

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 12,50

Suppen

Spargelcremesüppchen

mit Koriander-Öl

2,80

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuterbutter

dazu Broccoli und Basmatireis

17,90

Rotbarschfilet in Sesampanade,

Tomatenragout und Bärlauchpürree

17,90

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinken

mit Sahnemeerrettich Gewürzgurke,

Butter und Brot

13,00

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

15,50

Frischer Spargel... immer ein Genuß!

Frischer Beelitzer Stangenspargel

mit Schweineschnitzel, Sc. Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 18,90

mit gepökelter Rinderzunge,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 18,90

1 Pfund (Rohgewicht) mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 14,90

mit Schweinsmedaillons überbacken mit Käse,
Sc. Hollandaise und Herzoginkartoffeln 18,90

"Im Schlafrock" in Schinken und Käse gehüllt
paniert und gebraten auf Blattsalat
dazu Herzoginkartoffeln 17,90

Ganz ohne Spargel

Knoblauch-Spaghetti
mit Steinpilzen und Parmesan 14,50

Gebackene Schafkäse - Ecken
in Sesam-Panade auf diversen Blattsalaten,
hausgemachtes Apfel-Ingwer-Chutney
und Rosmarinkartoffeln 14,50

Currywurst "XXL"
mit Currysoße und Pommes frites 10,90