

# 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 einer süß-scharfen 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 saisonalem Gemüse 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

### Klassische Currywurst 13

Frische Bratwurst in würziger Currywurstsauce, serviert mit Pommes Frites

### Schnitzel mit Pfefferrahmsoße 24

Schnitzel Wiener Art vom Schwein, dazu grüne Bohnen und Pommes Frites

## VORSPEISEN

### Beef Tatar 13

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

### Geräuchertes Forellenfilet 12

Fein geräuchertes Forellenfilet serviert mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Zitrone

### Ceasar Salat 11

Traditioneller Ceasar Salat mit knackigem Römersalat, Oliven, Croûtons, Parmesan und Ceasar Dressing

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

## SUPPEN

### Gulaschsuppe 10

Mit Würfeln vom Uckermärcker Rind und Paprika

### Hühnerbullion 10

Klassisch klare Suppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse

### Karotten Ingwer Suppe 10

Cremig und mit einer leichten Schärfe

### Tomatensuppe [vegan] 10

Mit rustikalen Tomatenstückchen und Basilikum

### 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

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

## CLASSICS

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

## WEISSWEIN

<b>Grauburgunder</b>	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	<b>32/12/7</b>
<i>Schittler Becker, Deutschland/ Rheinland</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	<b>35/14/8</b>
<i>Oliver Zeter, Deutschland/ Pfalz</i>		
<b>Chardonnay</b>	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	<b>32/12/7</b>
<i>Scherr, Deutschland/ Pfalz</i>		
<b>Terralbe Lugana</b>	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	<b>35/14/8</b>
<i>Monte Zovo, Italien/Lombardei DOC</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<i>FI 0,75</i>	<b>65</b>
<i>Cloudy Bay, Neuseeland/ Marlborough</i>		
<b>Riesling</b>	<i>FI 0,75</i>	<b>39</b>
<i>Robert Weil, Deutschland/ Rheingau</i>		
<b>Grillo Blanchè</b>	<i>FI 0,75</i>	<b>29</b>
<i>Compagnia Sicilina, Italien/ Sizilien</i>		

## ROSÉ WEIN

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

## CHAMPAGNER

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

## SOFTDRINKS

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

## ROTWEIN

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

## BIER

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