

RESTAURANT

EST. 1986

HAUPTSPEISEN

Gulasch vom Uckermärcker Rind 28

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 25

Gebratene Maishähnchenbrust in einer süß-scharfen Chili Sauce, dazu Brokkoli Gemüse und Basmatireis

Lammhaxe 34

Geschmorte Lammhaxe in Lammjus mit feinen Kräutern abgerundet, serviert mit Süßkartoffelpüree und grünen Bohnen

Entenbrust 30

Gebratene Entenbrust, serviert mit Brokkoli Gemüse und Kartoffelstampf. Passend dazu eine klassische Geflügelsauce

Hähnchenoberkeule 30

In Rotweinsauce mit Speck und Perlzwiebeln geschmort, serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Pasta alla Toscana [vegetarisch] 18

Kräftige Sauce aus Tomaten, Thymian, Basilikum, grünen und schwarzen Oliven und Knoblauch, serviert mit Tagliarini und frischem Parmesan

Gemüseintopf mit Curry [vegan] 22

Verschiedenes Gemüse in einer cremigen Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis

Klassische Currywurst 14

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 14

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

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

Hummersuppe 11

Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, Sahne und Weißwein

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

Brokkolicrèmesuppe 10

Cremig und mit Sahne verfeinert

BEILAGEN

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

MENU 37€

Vorspeise und Hauptgericht zur Wahl

Vorspeisen

Tomatensuppe

Beef Tatar

Hummersuppe

Hauptgerichte

Lachsfilet

Uckermärcker Rindsgulasch

Hähnchenoberkeule

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	11
<i>Aperol, Gin, Limette, Zuckersirup</i>	
Maracuja Spritz	11
<i>Secco, Maracujasaft, Mandelsirup, Wildfrüchte</i>	
Americano Rosso	10
<i>Campari, Martini Rosso, Tonic, Orange</i>	
Cynar Sour	11
<i>Cynar, Kirschlikör, Limettensaft, Zuckersirup</i>	

CLASSICS

Lillet Wild Berry	10
Limoncello Spritz	10
Aperol Spritz	10
Hugo	10
Sanddorn Spritz	10
Martini	6
<i>Bianco, Dry, Rosso</i>	

WEISSWEIN

Grauburgunder	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	34/13/8
<i>Schittler Becker, Deutschland/ Rheinland</i>		
Sauvignon Blanc	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	37/15/9
<i>Oliver Zeter, Deutschland/ Pfalz</i>		
Pinot Grigio	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	34/13/8
<i>Cantine Lenotti, Italien/ Veneto</i>		
Chardonnay	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	34/13/8
<i>Scherr, Deutschland/ Pfalz</i>		
Terralbe Lugana	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	37/15/9
<i>Monte Zovo, Italien/Lombardei</i>		
Riesling	<i>FI 0,75</i>	41
<i>Robert Weil, Deutschland/ Rheingau</i>		
Grillo Blanchè	<i>FI 0,75</i>	31
<i>Montedidio Società, Italien/ Sizilien</i>		
Sauvignon Blanc	<i>FI 0,75</i>	67
<i>Cloudy Bay, Neuseeland/ Marlborough</i>		

ROSÉ WEIN

Conde Villar	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	31/12/7
<i>Portugal/ Minho/ Vinho Verde</i>		
Metzger Pink	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	37/14/8
<i>Deutschland/ Pfalz</i>		
Miraflores Rouge	<i>FI 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>	390
2006 Dom Pérignon, Rosé	<i>0,75</i>	750

SOFTDRINKS

San Pellegrino	<i>FI 0,75/ 0,25</i>	7/3,5
Aqua Panna	<i>FI 0,75/ 0,25</i>	7/3,5
Säfte		4
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>		
Schorlen		4,5
<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>	34/13/8
<i>San Marzano, Italien/ Apulien</i>		
Primitivo/ Merlot	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	34/13/8
<i>San Marzano, Italien/ Apulien</i>		
Ursprung	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	37/15/9
<i>Markus Schneider, Deutschland/ Pfalz</i>		
3 Passo [Bio-Wein]	<i>FI 0,75</i>	36/14/9
<i>Ciele e Terra, Italien/ Apulien</i>		
Nerello Mascalese	<i>FI 0,75</i>	36
<i>Montedidio Società, Italien/ Sizilien</i>		
Primitivo di Manduria	<i>FI 0,75</i>	51
<i>Sessantanni, Italien/ 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