

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

Cesar Salat 11

Traditioneller Cesar Salat mit knackigem Römersalat, Oliven, Croûtons, Parmesan und Cesar 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

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/ Rheinland</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>		
Terralbe Lugana	<i>0,75 / 0,25 / 0,1</i>	35/14/8
<i>Monte Zovo, Italien/Lombardei DOC</i>		
Sauvignon Blanc	<i>FI 0,75</i>	65
<i>Cloudy Bay, Neuseeland/ Marlborough</i>		
Riesling	<i>FI 0,75</i>	39
<i>Robert Weil, Deutschland/ Rheingau</i>		
Grillo Blanchè	<i>FI 0,75</i>	29
<i>Compagnia Sicilina, Italien/ Sizilien</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>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>	290
2006 Dom Pérignon, Rosé	<i>0,75</i>	540

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