

ESSEN & GETRÄNKE

Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube,
frischem Basilikum und Kräutercroutons (a,f,g,h)

*Tomato cream soup with cream cap, fresh basil
and herb croutons*

5,40 €

Kartoffelcremesüppchen mit mariniertem Lachs
und frittierter Petersilie (1,3,g)

Potato cream soup with marinated salmon and fried parsley

5,90 €

Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel
mit Salatbouquet und Crostinis (1,3,g)

*goat cream cheese taler in bacon coat
with salad bouquet and crostinis*

7,90 €

gebackener Camembert auf Toast
mit Cocktailsoße und Spiegelei(1,3,a,d,g,h)

*baked camembert on toast with cocktail sauce
and a fried egg*

8,80 €

Kleiner Beilagensalat mit Vinaigrette (13,a,h,m,p)

small side-salad with vinaigrette

7,80 €

Großer bunter Frühlingssalat mit Thunfisch,
gekochtem Ei und Vinaigrette (13,a,b,d,h,m,p)

*large colorful spring salad with tuna,
boiled egg and vinaigrette*

15,40 €

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da

Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

If you have any questions about allergies or food intolerances, our staff will be happy to help

All prices including the currently applicable VAT and service

ESSEN & GETRÄNKE

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln ^(1,3,g)
*breaded pork schnitzel with cream mushrooms
and fried potatoes*
19,80 €

Gegrillte Hähnchenbrust in Knoblauch-Parmesan-Sauce
mit Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln ^(g,h,k)
*grilled chicken breast in garlic parmesan sauce
with almond broccoli and rosemary potatoes*
17,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen mit glaciertem Speck-Rosenkohl
und Kartoffel-Sellerie-Stampf ^(1,3,9,g,h,k,m)
*braised pork cheeks with glazed bacon and brussels sprouts
and potato and celery mash*
17,60 €

Gegrilltes Rumpsteak mit glacierten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^(1,3,g)
grilled rump steak with onions herb butter and fried potatoes
25,40 €

Gebratenes Rinderfilet auf Kräuterseitlingen
mit grüner Pfeffersoße und Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(1,3,g)
*fried beef fillet on herb mushrooms with green pepper sauce
and oven potato with herb quark*
31,90 €

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung
*If you have any questions about allergies or food intolerances, our staff will be happy to help
All prices including the currently applicable VAT and service*

ESSEN & GETRÄNKE

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Seenfischerei Angermünde
auf Karotten-Lauch-Gemüse mit Dillkartoffeln^(b,g,k)

*fresh fried salmon trout fillet from the Lake Fishery Angermünde
on carrot-leek vegetables with dill potatoes*

21,40 €

Gebratenes Zanderfilet von der Seenfischerei Angermünde auf
Gemüse der Saison mit Zitronen-Butter-Soße
und Weißwein-Risotto^(b,g,k)

*fresh fried pike-perch fillet from the Lake Fishery Angermünde
with lemon-butter sauce seasonal vegetables and white wine risotto*

20,90 €

Geschmorter Wildbraten in Preiselbeerjus mit Apfelrotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln^(4,a,d,g,h)

*braised roast venison in cranberry jus with apple red cabbage
and homemade bread dumplings*

19,70 €

Bandnudelpfanne mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Parmesanhobel^(a,d,g)

*Ribbon noodle pan with wild garlic pesto, cherry tomatoes,
Spring onions and Parmesan slicers*

14,90 €

Pilzragout mit Kräuterseitlingen, braunen Champignons
und Schalotten, dazu Weißwein-Risotto und Rucola^(p)

*Mushroom ragout with herb mushrooms, brown mushrooms
and shallots with white wine risotto and rocket*

16,80 €

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da

Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

If you have any questions about allergies or food intolerances, our staff will be happy to help

All prices including the currently applicable VAT and service

ESSEN & GETRÄNKE

Choriner Brotzeit

Gemischte Aufschnittplatte mit Schinken, Salami,
verschiedenen Käsesorten, Butter und Brot^(8,a,g,h,)

Vesper plate

*small mixed cold cuts platter with ham, salami,
different types of cheese, butter and bread*

12,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Kid´s menu

hausgemachte Hähnchennuggets
im Knuspermantel mit Curly Pommes^(a,d,g,k)

homemade chicken nuggets with curly fries

6,90 €

4 Fischstäbchen mit Dillsoße
und Kartoffelstampf^(a,b,g)

*4 fish fingers with dill sauce
and mashed potatoes*

6,90 €

Milchreis mit hausgemachtem Apfelmus^(g)

Rice pudding with homemade applesauce

6,90 €

Einige Gerichte aus dieser Speisekarte bereiten wir auch gerne
für unsere kleinen Gäste zu. Sprechen Sie uns einfach an.

We are also happy to prepare some dishes from this menu for our younger guests.

Just talk to us.

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da

Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

If you have any questions about allergies or food intolerances, our staff will be happy to help

All prices including the currently applicable VAT and service

ESSEN & GETRÄNKE

Dessert

Sweets

Schokokuchen mit Minzpesto ^(d,g,h)

Chocolate cake with mint pesto

6,50 €

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße
und Beeren der Saison ^(a,d,f,g,h)

*Kaiserschmarrn with vanilla sauce
and seasonal berries*

7,20 €

Speiseeis und Kuchen auf Anfrage

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

&

freuen uns, dass Sie bei uns sind.

We wish you bon appétit

&

are pleased that you are with us.

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da

Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

If you have any questions about allergies or food intolerances, our staff will be happy to help

All prices including the currently applicable VAT and service