

## *Liquides*

*Tom-Kha-Ghai*  
*Zitronengras - Kokosmilch*  
*Huhn - Ingwer*  
  
*Euro 7,50*

*Kartoffelcremesuppe*  
*Speck - Zwiebeln*  
*Petersilie*  
  
*Euro 6,50*

*Waldpilzcremesuppe*  
*verfeinert mit einer*  
*Sahnehaube*  
  
*Euro 5,50*

*Tomatenessenz*  
*Parmesanklößchen*  
  
*Euro 9,50*

## *Starter*

### *Bunter Blattsalat*

*mit Gurke, Karotte, Tomatenwürfel  
mit Wildkräuter und Körnern*

*Euro 9,50*

*oder*

*mit Putenbruststreifen*

*Aufpreis Euro 4,50*

*mit 3 Scampo*

*Aufpreis Euro 6,50*

*Karamellisierte Ziegenkäse*

*Aufpreis Euro 5,50*

### *Bunte Bete*

*Karamellisierte Ziegenkäse*

*Balsamico – Olivenöl*

*Euro 9,50*

### *Gebratene Scampo*

*Chilli – Zitrone – gebratene Melone*

*Basilikumkresse*

*Euro 14,50*

## *Starter*

### *Caipirinha-Lachs*

*Kartoffelrösti – Honig-Senf-Dill-Soße*

*Gurkenrelish – Wasserkresse*

*Avocadopüree*

*Euro 13,50*

### *Bruschetta*

*Tomaten- Parmesan –Rucola*

*Euro 7,50*

### *Beilagensalat*

*mit hausgemachtem Dressing*

*Euro 3,90*

## *Alles Fisch !*

*Scholle „Finkenwerder Art“  
mit gebratenem Speck & Zwiebeln  
Salzkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Euro 18,50*

*Matjesfilet  
mit Hausfrauensauce  
Bratkartoffeln  
und Salatbeilage*

*Euro 14,50*

*Ganze Dorade  
an Tomatenrisotto  
geschmolzene Tomaten  
Zwiebelchutney  
und Blattspinat*

*Euro 21,50*

*Gebratener Lachs  
mit Fischjus  
Orangenrisotto  
grüner Spargel und Minze*

*Euro 24,50*

## *Hauptsache*

*Rinderfiletsteak 200 g  
mit Kräuterbutter  
Pfeffer-Aioli  
Pommes Frites  
und Wildkräutersalat*

*Euro 34,50*

*Chateaubriand  
vom Rind  
für 2 Personen  
mit Kräuterbutter, Aioli  
Pommes Frites  
und Wildkräutersalat*

*Euro 67,50*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit kräftiger Rotweinjus  
hausgemachtem Kartoffelpüree  
gebratene Apfelspalten und  
Röstzwiebeln*

*Euro 17,50*

*„Wiener Schnitzel“  
mit krossen Bratkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Euro 21,50*

*Schweinefilet-Medaillons  
an einer Kräuterjus  
mit Speckbohnen  
und Kroketten*

*Euro 15,50*

## *Hauptsache*

### *Zweierlei von der Heidschnucke*

*Kräuterjus,  
gebratener Kräutersaitling,  
Gemüsebouquet  
und in Sahne  
gebackene Kartoffeln*

*Euro 24,90*

### *Lammcarée*

*Kräuter-Schafskäse-Kruste  
Kräuterjus  
Mediterranes Gemüse  
Kartoffelgratin*

*Euro 29,90*

## *...oder vegetarisch*

*Flammkuchen*  
mit Schmand, Ziegenkäse,  
Honig, Feigensenf  
garniert mit Apfel und Nüssen

*Euro 11,50*

*Flammkuchen*  
mit Tomate, Mozzarella  
und Pesto

*Euro 11,50*

*Tomatenrisotto*  
mit Antipasti,  
Rucola und Pesto

*Euro 13,50*

*Penne*  
in einer Weißweinsauce  
mit grünem Spargel  
und Cherrytomaten

*Euro 14,50*

*Gnocchi*  
in einer Gorgonzolasoße  
mit Spinat  
Cherrytomaten und  
Wildkräutern

*Euro 14,50*

## *Snack-Attack von Montag bis Freitag*

*Schnitzel „Wiener Art“  
(Schwein)  
mit Pommes Frites  
Ketchup, Mayonnaise  
und Zitrone*

*Euro 12,50*

*Tomate - Mozzarella  
mit Rucola  
und Balsamico-Glace*

*Euro 7,30*

*Hamburger 200 g Rindfleisch Patty  
Tomate, Zwiebeln,  
Salat und Gewürzgurke*

*Euro 15,30*

*Auf Wunsch gerne  
mit Bacon oder Käse  
Aufpreis Euro 1,00*

*Strammer Asendorfer  
knusprige Bratkartoffeln  
Spiegeleier, Salatbeilage  
und Gewürzgurke*

*Euro 12,50*



## *Dessert*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis  
und Sahne*

*Euro 9,50*

*Mascarponecrème  
mit Zitrusfruchtrelish  
mit Baklava*

*Euro 10,50*

*Crème brûlée Variation  
Kaffee – Limone - klassisch*

*Euro 12,50*

*Kunafa  
gebackener Käse  
im Teigmantel und Pistazien*

*Euro 8,50*

*Eis & Heiß  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne*

*Euro 7,50*