

## *Liquides*

***Tomatensuppe***  
*verfeinert mit Creme Fraîche  
und knusprigen Croutons*

*Euro 4,50*

***Parmesansuppe***  
*mit Parmesanchip*

*Euro 5,50*

## *Kleiner Hunger*

***Flammkuchen Ziegenkäse***  
*mit Schmand, Feigensenf, Honig  
darauf Äpfel und Nüsse  
(Vegetarisch)*

*Euro 11,50*

***Roastbeef***  
*mit Remouladensauce  
Bratkartoffeln, Salatbeilage  
und Gewürzgurke*

*Euro 14,90*

***Bauernfrühstück***  
*mit Schinkenwürfeln  
einer kleinen Salatbeilage und  
Gewürzgurke*

*Euro 11,90*

## *Vorspeisen*

### *Tomaten Mozzarella*

*klassisch mit Balsamico Dressing  
und frischem Basilikum und Pesto  
(Büffel Milch)*

*Euro 9,90*

*Saisonale Blattsalate  
mit sautierten Kirschtomaten,  
Pinienkernen und Croutons*

*Euro 8,50*

*mit Putenstreifen*

*Euro 10,50*

*mit Rinderfiletstreifen*

*Euro 11,50*

## *Von Wiesen...*

### *Rinderfiletsteak 200g*

*Café-de-Paris-Butter  
Gebratene Pilze  
und Knoblauchkartoffeln*

*Euro 29,50*

### *Kalbsleber „Berliner Art“*

*mit kräftigem Rotweinjus  
hausgemachtes Kartoffelstampf  
gebratene Apfelfringe und Röstzwiebeln*

*Euro 16,50*

### *Original „Wiener Schnitzel vom Kalb*

*krasse Bratkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Euro 19,90*

## *Aus dem Meer...*

*Scholle „Finkenwerder Art“  
mit gebratenem Speck & Zwiebeln  
Heidekartoffeln  
und Gurkensalat*

*Euro 18,50*

*Hamburger Pannfisch  
auf Senfkörnersauce  
mit herzhaften Bratkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Euro 15,50*

## *...Süßes danach*

*„Asendorfer“ Rote Grütze  
mit Vanilleeis*

*Euro 5,90*

*Portion frischen hausgemachten  
Kuchen serviert mit Schlagsahne  
Selektion des Tages  
Bitte fragen Sie nach*

*Euro 3,50*

*Kaiserschmarrn  
klassisch mit Apfelmus*

*Euro 6,90*