

Speisekarte / seasonal menu

Cöesar Salad / Römersalat / Cöesardressing / Croûtons / Parmesan <i>Romaine lettuce / cöesar dressing / croûtons / Parmesan cheese</i>	11.00
+ Hähnchenbruststreifen / <i>Slices of chicken breast</i>	5.00
Grüne Erbsensuppe / Garnelen Wan-Tan / Limettenschaum <i>Green peas soup / prawn Wan-tan / lime foam</i>	7.50
Carpaccio vom Weiderind / gebackene Praline von der Landente Rucola / gehobelter Grana Padano <i>Carpaccio of meadow beef / crispy praline of farm duck / rocket / shaved Grana Padano cheese</i>	14.00
◆◆◆	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse & Brandenburger Waldpilzen Rosenkohl / Sauce von karamellisierter Rote Bete / Hirschschenken <i>Homemade ravioli stuffed with fresh cheese & wild mushrooms from Brandenburg Brussels sprout / caramelized beetroot sauce / deer ham</i>	15.50
Oktopus vom Grill / Rote Bete Risotto Muscheln / gegrillter grüner Spargel / Hummer Schaum <i>Grilled octopus / beetroot risotto / mussels / grilled green asparagus / lobster foam</i>	18.00
Süßkartoffeln im Quinoamantel / Bohnen Cassoulet / Walnusskerne - <i>vegan</i> - Pastinaken / gelbe Karotten / Pflaumen / Sojajoghurt <i>Sweet potatoes wrapped in quinoa / bean cassoulet / walnuts parsnips / yellow carrots / plums / soya yoghurt</i>	15.50
+ Lambratwurst / <i>grilled lamb sausage of our butcher Naesert</i>	4.00
Hausgemachte Petersilien Gnocchi aus der Pfanne / geröstete Radieschen 3erlei vom Hokkaido Kürbis - <i>mariniert / Schaum / Kerne - / Wildkräuter / Parmesanhobel</i> <i>Stir-fried homemade parsley gnocchi / meadow herbs / roasted radishes 3 kinds of Hokkaido pumpkin - pickled / foam / seeds - / parmesan shavings</i>	13.50
+ gegrillte Tournedos - <i>vom Pommern Rind - / + grilled tournedos</i>	7.50
Paderborner Paprika Backhendl - <i>aus artgerechter Haltung - / Kartoffel- Gurkensalat</i> Wildkräuter Salat / Cidre Vinaigrette <i>Bell pepper Backhendl - breaded fried chicken - from Paderborn - appropriate husbandry - potato salad with cucumber / meadow herbs lettuce / cider vinaigrette</i>	16.50
◆◆◆	
Wiener Schnitzel vom Brandenburger Kalb / lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel / veal from Brandenburg / lukewarm potato - cucumber salad or roast potatoes</i>	23.00
Gegrilltes Entrecôte - <i>vom Wolwina Rind / Färse -</i> wilder Brokkoli & junge Karotten / Café de Paris Butter / getrüffeltes Kartoffelpüree <i>Grilled entrecote / wild broccoli & young carrots / café de paris butter / truffled potato mash</i>	26.00
◆◆◆	
Clubsandwich Hähnchenbrust / Bacon / Dijon - Mayonnaise / Tomate / Bio-Ei / Mixsalat <i>Club sandwich / chicken breast / bacon / Dijon mustard-mayonnaise / organic-egg / mixed lettuce</i>	11.50
Wildschweinburger / Zwiebelmarmelade / Pilz-Chutney / Cole Slaw Süßkartoffel Pommes frites / Smoked Aioli <i>Burger of wild boar from Brandenburg / Sweet potato French fries / mushroom chutney / coleslaw / aioli</i>	12.50
◆◆◆	
Hausgemachter Apfelstrudel / Vanille-Eiscreme oder Vanillesauce <i>Homemade apple strudel / raisins / almonds / vanilla-ice cream or vanilla sauce</i>	7.00