

### **Suppen**

<i>Hausgemachte Soljanka (G,M) mit saurem Rahm und frischer Zitrone (1)</i>	3,90 €
<i>Tomatencreme-Suppe (G)</i>	3,60 €

### **Vorspeisen**

<i>kleiner bunter Salatteller (M)</i>	4,20 €
<i>wahlweise auch mit Rindfleischstreifen aus der Hüfte oder Hähnchenbrustfilet in Tranchen geschnitten</i>	6,80 €
<i>Warmer Fetakäse im Schinkenmantel an Salatvariation (G) (2,11,12)</i>	8,50 €

### **Salate**

<i>Großer gemischter Salatteller mit (M) gebratenen Rindfleischstreifen aus der Hüfte</i>	9,80 €
<i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Tranchen geschnitten, an frischem Salat der Saison (,M)</i>	9,00 €

Sie können zu allen Salaten zwischen hausgemachten Honig-Senf-Dressing oder Paprika-Kräuter-Dressing wählen.  
Zu allen Salaten und Vorspeisen reichen wir ihnen geröstetes Weißbrot (A)

### **Eiergerichte**

<i>Deftiges Bauernfrühstück ( 2,11) (C,G) mit Speck und Zwiebeln, dazu wird frischer Salat gereicht</i>	8,00 €
<i>„Strammer Max“ (2,11,12) (A,C,G,M) gewürfelter Schinken auf Prignitzer Landbrot mit Spiegeleiern und Gewürzgurke</i>	8,00 €

## Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet auf glasierten Möhrenjulienne und einer pikanten Petersiliensauce, dazu serviert werden Salzkartoffeln (2) (D, G, A) 13,00 €

## Vegetarisch/Vegan

*Gebutterte Farfalle mit hausgemachtem rotem und grünem Pesto (A,G,H)* 7,50 €

## Pfannengerichte

*Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce und Kroketten ( A,C,G)* 11,50 €

*Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel, auf einer Pfefferrahmsauce, serviert mit Lauchzwiebel-Möhrengemüse und Kräuter-Schwenkkartoffeln (A,G)* 13,00 €

*Argentinisches Rinderhüftsteak an Speck-Zwiebel-Kräuterchampignons, dazu Kräuterbutter und deftige Bratkartoffeln (2,11) (G)* 14,30 €

*Steak vom Schweinelachs „Zigeuner Art“, gereicht werden dazu Pommes frites (G,M)* 10,50 €

*Filetpfanne „Ungarische Art“ (A,G) gebratene Schweinefiletspitzen mit frischen Zwiebeln, Paprikastreifen und Cherrytomaten in einer pikant-scharfen Sauce dazu gegrilltes Weißbrot* 12,00 €

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einem knackigen, glasierten Gemüsemix aus Paprika, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten, dazu werden Farfalle gereicht (A)* 11,50 €

*Hähnchen „ Diavolo“ ( 1,2)  
Feurig, scharfes Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Limette, dazu gereicht werden Pommes frites* 11,50 €

1 Paar Currywurst mit hauseigener fruchtig-scharfer Sauce,  
serviert mit Pommes frites (D) 7,00 €

Zu allen Gerichten können sie alternativ aus folgenden Beilagen wählen

#### Beilagen

Pommes frites  
Kroketten  
Bratkartoffeln (2,11)  
Farfalle  
Kräuter-Schwenk-Kartoffeln

#### **Desserts**

Eis und Heiß (G)  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Blaubeeren und frischer Sahne 4,80 €

Coupe Danmark (E, G, H)  
3Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und frischer Sahne 4,80 €

Schwedeneisbecher ( G, C )  
3 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus Eierlikör und frischer Sahne 4,80 €

Eisschokolade (E, G, H) 4,00 €

Warmer Apfelstrudel an Vanilleeis und frischer Schlagsahne (A, C, G) 4,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit Ketschup oder Mayonnaise	( C )	3,50 €
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Salatbeilage und Pommes frites	( A, C )	6,00 €

*In Lebensmitteln enthaltene Allergene die Unverträglichkeiten auslösen können laut Lebensmittel-Informationsverordnung der EU*

<i>A</i>	-	<i>Gluten haltiges Getreide</i>
<i>B</i>	-	<i>Krebstiere</i>
<i>C</i>	-	<i>Ei</i>
<i>D</i>	-	<i>Fisch</i>
<i>E</i>	-	<i>Erdnuss</i>
<i>F</i>	-	<i>Soja</i>
<i>G</i>	-	<i>Milch oder Laktose</i>
<i>H</i>	-	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>L</i>	-	<i>Sellerie</i>
<i>M</i>	-	<i>Senf</i>
<i>N</i>	-	<i>Sesam</i>
<i>O</i>	-	<i>Sulfite</i>
<i>P</i>	-	<i>Lupinen</i>
<i>R</i>	-	<i>Weichtieren</i>

*In Lebensmitteln und Getränken enthaltene Zusatzstoffe laut Par. 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung*

*1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Geschmacksverstärker,  
9 koffeinhaltig, 10 cheninhaltig, 11 mit Antioxidationsmittel  
12 mit Süßungsmittel*