

## Suppen

<b>Hausgemachte Soljanka</b> <small>G, M</small> mit saurem Rahm und Zitrone <small>1</small>	3,90 €
<b>Tomatencreme-Suppe</b> <small>G</small>	3,60 €

## Salate & Vorspeisen

<b>Kleiner bunter Salatteller</b> <small>M</small> wahlweise auch mit Rindfleischstreifen aus der Hüfte oder Hähnchenbrustfilet in Tranchen geschnitten	4,20 € 6,80 €
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <small>M</small> mit gebratenen Rindfleischstreifen aus der Hüfte	9,80 €
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> in Tranchen geschnitten an frischem Salat der Saison <small>M</small>	9,00 €
<b>Warmer Fetakäse im Schinkenmantel</b> an Salatvariation <small>G, 2, 11, 12</small>	8,50 €

*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

<b>Deftiges Bauernfrühstück</b> <small>2, 11, C, G</small> mit Zwiebeln und Speck, dazu frischer Salat	8,00 €
<b>„Strammer Max“</b> <small>2, 11, 12, A, C, G, M</small> gewürfelter Landschinken auf Prignitzer Landbrot mit Spiegeleiern und Gewürzgurke	8,00 €

## Frischer Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf glasierten Möhrenjulienne und einer pikanten Petersiliensauce dazu serviert werden Salzkartoffeln <small>2, D, G, A</small>	13,00 €
---	---------

## Vegetarisch / Vegan

### Gebutterte Farfalle

mit hausgemachtem rotem und grünem Pesto A, G, H

7,50 €

## Plannengerichte

### Paniertes Schweineschnitzel

mit frischen Champignons in Rahmsauce und Kroketten A, C, G

11,50 €

### Gebratenen Schweinemedallions im Speckmantel

auf einer Pfeffer-Rahm-Sauce, serviert mit Lauchzwiebel-Möhren-Gemüse 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“

gerecht 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 knackigem, glasierten Gemüsemix aus Paprika, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten, dazu werden Farfalle gerecht A

11,50 €

### Hähnchen „Diavolo“ feurig 1, 2

scharfes Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Limette, dazu gerecht 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:

Pommes Frites

Kroketten

Bratkartoffeln 2, 11

Farfalle

Kräuter-Schwenkkartoffeln

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketschup oder Mayonnaise <sup>c</sup>	3,50 €
<b>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets</b> <sup>A, C</sup> mit Salatbeilage und Pommes frites	6,00 €

## Desserts

<b>Eis und Heiß</b> <sup>G</sup> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Blaubeeren und frischer Sahne	4,80 €
<b>Coupe Danmark</b> <sup>E, G, H</sup> 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und frischer Sahne	4,80 €
<b>Schwedeneisbecher</b> <sup>G, C</sup> 3 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus, Eierlikör und frischer Sahne	4,80 €
<b>Eisschokolade</b> <sup>E, G, H</sup>	4,00 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> an Vanilleeis und frischer Sahne <sup>A, C, G</sup>	4,50 €

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

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

In Lebensmitteln und Getränken enthaltene Zusatzstoffe laut § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung:

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