

Frischer Beelitzer Spargel

*Spargelcremesuppe vom „Beelitzer Spargel“
mit Bärlauchpesto & Spargeleinlage*

7,50 €

*Frischer Beelitzer Spargel (300g)
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise*

18,50 €

Spargeltoast

*mit „Beelitzer Spargel“, gekochtem Schinken,
Sauce Hollandaise & Bärlauchpesto
auf geröstetem Bauernbrot*

17,90 €

*Knuspriges Schweinerückenschnitzel
mit frischem Beelitzer Spargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*

23,90 €

*Knusprige Hühnchen-Tranchen
auf Tagliatelle mit „Beelitzer“ Spargel-Ragout
mit Kirschtomaten, Rucola & Bärlauchpesto*

23,90 €

Vegetarische Variante: 18,90 €

Gepökelte Rinderzunge

*mit frischem Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln*

24,90 €

*Gebrautes Zanderfilet mit knusprigen Bacon-Würfeln
auf frischem Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln*

24,90 €



Suppen, Vorspeisen & Snacks

Knoblauchcremesüppchen mit Croutons
5,90 €

Kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senfdressing
8,50 €

Lauwarme Mozzarella-Kugel
in Mandelkruste auf Rucolasalat, rote Zwiebeln,
Tomatenspalten und Balsamicodressing
9,90 €

Portion Süßkartoffelpommes mit Dip
6,90 €

Gemischter Teller mit knusprigem Knoblauchbrot & Bruschetta
an einer Salatbeilage
klein (4 Stück): 7,90 € / groß (8 Stück): 12,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch
vom Schwein, mit Käse überbacken an Zitrone und Toast
klein 6,90 € groß 12,90 €

Hauptgerichte

*Deftiges Pfannenschaschlyk
an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat
14,90 €*

*Rostbrätel „Thüringer Art“
mit Schwarzbier und Senf mariniertes Schweinenackensteak
an gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
16,90 €*

*Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“
mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
15,90 €*

*Zarte Schweinemedallions
auf Champignonrahm & getrüffelten Bandnudeln,
mit frisch gehobeltem Parmesan
19,50 €
als vegetarische Variante ohne Medallions
15,50 €*

*Frohburger „Auenpfanne“
vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln
17,50 €*

*Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,
medium gebraten mit kräftiger Röstzwiebelsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln
21,90 €*

*Hausgemachte Rinderroulade
an Apfelrotkohl,
dazu Thüringer Klöße
18,90 €*

*Steak au Four
mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak an Pommes Frites
19,50 €*

Simmentaler Cheese“ Burger

*Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind
im frischen Sesambrotchen mit hausgemachter Burgersauce,
Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,
dazu Steak Fries*

15,90 €

„Crispy Chicken“ Burger

*Crispy Hühnchen im frischen Focacciabrotchen
mit Salat, Tomaten, Rucola & hausgemachtem Aioli, dazu Steak Fries*

15,90 €

Rigatoni mit Lachswürfeln

mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme

17,50 €

Argentinisches Rumpsteak

*mit gebratenen Champignons,
dazu Kartoffelecken & Knoblauchdip*

23,90 €

Dessert & Eis

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne

7,50 €

„Schoko-Kuss“

2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne

6,90 €

„Baileys-Traum“

2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne

6,90 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*