

SPEISEKARTE



Auf Frische und Qualität legen wir besonderen Wert.
Unsere Zutaten sind überwiegend aus Bio- und regionalem Anbau.
Wir kochen nach traditioneller, handwerklicher Kochkunst. Falls Sie deshalb einmal
etwas länger warten müssen, bitten wir um Ihr Verständnis.

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf der Tafel.

Aperitife

Cava Jaume Serra Brut 0,1l
3,90 €
*

Cynar 2cl
2,60 €
*

Martini Dry, Bianco / Rosso 5cl
3,20 €
*

Aperol-Spritz 0,2l
5,50 €
*

Campari Orange 0,2l
5,50 €
*

Hugo 0,2l
5,50 €
*

Vorspeisen & kleine Gerichte

Hokaidosüppchen

mit Ingwer und brandenburger Landschinken

5,00 €

*

Gebratene Datteln im Speckmantel

(6 Stk.)

6,90 €

*

Walnuss-Kürbissalat

mit Honig-Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern

9,50 €

*

Aromatischer Wildkräutersalat

mit Honig Senf Dressing

11,00 €

*

Rinder Carpaccio Classico

mit Parmesan, Zitrone und Rauke

12,00 €

*

Hauptspeisen

**Deutsches Landuro-Schweinefilet mit Kartoffel-Wedges
und Birnen - Schmorgurke, Rosmarin, Thymian**

14,00 €

*

**Geschmorte Rinderroulade mit Seidenklößen
und Theodors Rotkraut**

17,90 €

*

**Bacon-Barbarie-Entenbrust mit Eierspätzle
und Kürbis, Steinpilzen, Kräutern in Olivenöl und Knoblauch**

19,00 €

*

**Bachsaiibling vom Zippelsförder Fischer
gefüllt mit Orange, Kräutern, Olivenöl, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
Wildkräuter Salat und gebratene Schupfnudeln**

19,50 €

Vegetarisch / Vegan:

**Kross gebratene Schupfnudel mit Steinpilzen
mit Birne, rote Beete, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl**

100 % vegan

10,50 €

*

**Reibekäse-Kürbis-Spätzle aus der Bratpfanne
Blumenkohl, Kräutern, Knoblauch, Olivenöl**

vegetarisch

11,00 €

*

**Gefüllte Zigarre vom Brickteig
mit Tomaten, Kürbis, Birnen, Kartoffeln in Rauchöl
auf rote Beete, Blumenkohl und Steinpilzen**

100% vegan

11,50 €

*

Kindergerichte

**Gebratene Raspelkäse-Spätzle
mit Kürbis**

5,80 €

*

**Kleines Schweinefilet
mit Schmorgurken und Kartoffeln**

7,90 €

*

**Paniertes Schweineschitzel
mit Kartoffel-Wedges und Blumenkohl**

8,50 €

*

**Feiner Eierkuchen
mit Kirschen**

5,00 €

Nachtsch

**Berliner Luft (Zitronencreme)
Limette, Zitronenthymian & Melisse**

5,80 €

*

**Theodors hausgemachtes Kürbisparfait
auf Fruchtsauce und Ruppiner Klosterlikör Birne**

6,50 €

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf der Tafel.