

Aus unserem Suppentopf & Vorspeisen

Tomatensüppchen
mit Mozzarella - Basilicum ^{1 2 3}
5,20 €

Märkische Hochzeitssuppe ^{1 2 3}
aus Hühnerboullion vom Landhuhn mit Spargel,
Grießklößchen und Eierstich
5,20 €

Wildsuppe vom Flämingwild mit
Waldpilzen und Preiselbeeren
5,20 €

Kleiner gemischter Salatteller
5,40 €

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^{2,6}
8,70 €

Salatteller nach griechischer Art
mit Schafskäse, marinierten Oliven, Zwiebelringen,
frischem Gemüse der Saison, verfeinert mit
Balsamicoessig und Olivenöl
13,50 €

Fliegersalat
frischer Marktsalat mit Tranchen
von der Hähnchenbrust
und Hausdressing
14,00 €

Zu den Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.

Vegane Gerichte

Gemüsefrikassee
mit Kapern, Champignons, Karotten, Kohlrabi,
Brokkoli, Blumenkohl und Mais
dazu Petersilienkartoffeln
14,00 €

Gebackene Champignonsköpfe
in Olivenöl gebraten mit viel Kräutern & Toast
14,50 €

Vegetarische Gerichte

Gebackener Camembert
mit gezupften Salat auf Toast und Preiselbeeren
12,50 €

Spagetti mit hausgemachter Tomatensoße und Basilikum
12,00 €

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Original Lüsser „Herrentoast“
zartes Schweinefilet auf geröstetem Bauernbrot
mit Sahnechampignons und Käse überbacken
13,80 €

Strammer Max
3 Beelitzer Spiegeleier auf zwei mit Schinken
belegten Graubrotsschnitten ^{10 + 11}
11,00 €

Bauernfrühstück nach Landhausart
mit Spreewaldgurke und frischer Salatbeilage
13,50 €

Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark
6,80 €

Deftige Speisen aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel „Hamburger Art“ vom Schweinerücken
mit Spiegelei an würzigen Bratkartoffeln
und frischer Salatbeilage

17,50 €

Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ¹⁰

14,50 €

Schweinerückensteak vom Grill
mit Fläminger Sahnechampignons, knusprigen Pommes frites
und frischer Salatbeilage

19,00 €

Schweiserückensteak vom Grill
mit frischen Pfifferlingen und gebackenen Kroketten

21,50 €

Schweinemedallions „Gärtnerin Art“,
geschmorte Medallions
in Rahmsauce mit Gemüse und Kroketten

19,50 €

Filettopf nach Art des Hauses,
Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Sahnechampignons und hausgemachten Berner Rösti

19,80 €

Putengeschnetzeltes „Bombay“, zarte Streifen
aus dem Putenbrustfilet mit Südfrüchten in Curryrahm und Reis

19,90 €

Gebratenes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, an
Röstkartoffeln und frischer Salatbeilage

26,00 €

Aus Neptuns Reich:

Matjesfilet nach Hausfrauenart
an deftigen Röstkartoffeln mit hausgemachter
Apfel – Zwiebel - Spreewaldgurken – Creme
14,50 €

Flämingforelle “Müllerin Art” aus Locktow,
gebratene Forelle in Butter mit Salatbeilage
und Petersilienkartoffeln
18,50 €

Gebratenes Zanderfilet
mit einer rahmigen Dillsoße auf Wildreis
19,90 €

Gebratenes Wildlachsfilet
mit einer rahmigen Dillsoße auf Bandnudeln
19,90 €

Spezialitäten des Hauses aus dem Flämingwald

Wildschweinbraten
mit hausgemachtem Rotkohl, Williamsbirne, Preiselbeeren
und Erdäpfeln
19,50 €

Damhirschbraten
mit hausgemachtem Rotkohl, Williamsbirne, Preiselbeeren
und Thüringer Klößen
21,00 €

Medaillons vom Flämingwild
mit Pfifferlingen in einer fruchtigen Preiselbeersauce
und gebackenen Krokette
26,00 €

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Für unsere kleinen Gäste

Eierkuchen mit Heidelbeeren und Sahne ⁶

7,50 €

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ⁵

4,90 €

Spagetti mit hausgemachter Tomatensoße

7,50 €

Kleines Schweineschnitzel
mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln

9,50 €

Fischstäbchen mit Pommes frites

7,80 €

Desserts

Eierkuchen mit Heidelbeeren und Sahne ⁶

7,50 €

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne ⁶

7,80 €

Eisbecher (siehe Eiskarte)

Kuchen nach Tagesangebot

All unseren Gästen wünschen wir angenehme erholsame
Stunden in unserem Hause und einen guten Appetit.

Vielen Dank!

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite