

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich  
€ 6,00

### **Schwarzwurzelcremesuppe**

mit hausgebeizter Lachspraline  
€ 6,50

## Vorspeisen

### **Gebackener Fetakäse**

mit Preiselbeeren und Salatbouquet  
€ 7,90

### **Kalbsbratenscheiben**

rosa gebraten  
an Rote Bete-Apfelsalat  
mit Walnüssen und Remoulade  
€ 8,90

## Salat

### **Salatvariation „Bollmannsruh“**

knackig, frisch und farbenfroh gemischt  
mit Kresse, Kernen und knusprigem Serranoschinken  
€ 9,00

mit gebratenem Meerbarben-Filet  
€ 13,50

### **Feldsalat mit Champignons**

und in Mango marinierten Hähnchenbruststreifen  
€ 13,50

## **Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing...**

### **Honig-Senfdressing**

würzig und herzhaft durch verschiedene Senfsorten  
abgerundet durch die feine Süße des Honigs

### **Joghurt-Dressing**

mit frischen Kräutern verfeinert

Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeitern.



## Hauptgerichte Fisch

### **Hausgeräucherte Forelle**

mit Meerrettich und Kartoffelsalat  
€ 16,90

### **Zander**

auf der Haut gebraten  
an buntem Linsengemüse,  
geschmolzenen Kirschtomaten  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln  
€ 17,90

### **Saibling-Filet**

mit brauner Mandelbutter  
serviert mit Orangen-Fenchelgemüse  
und Safran-Risotto  
€ 18,90

## Hauptgerichte Fleisch

### **Berliner Kalbsleber**

mit karamellisierten Apfel- und Zwiebelringen  
dazu servieren wir Kartoffelstampf  
€ 14,90



### **Rindergulasch vom Havelländer Weiderind**

serviert mit Speckrosenkohl  
und Butterspätzle  
€ 16,90

### **Entenbraten**

#### **(Brust & Keule)**

mit Orangen-Portweinjus  
angerichtet mit Wirsing-Karotten-Gemüse  
und abgeschmelzten Kartoffelklößen  
€ 17,90

### **Schweinschnitzel „Wiener Art“**

in Butter gebraten  
serviert mit einer Salatgarnitur  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
€ 18,90

### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter  
Speckbohnen und Pommes Frites  
€ 22,90

Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeitern.

## Vegetarisch

### **Ofenkartoffel**

mit gebratenen Champignons  
und Sour Creme  
€ 10,90

### **Bandnudeln**

mit Gemüsebolognese  
verfeinert mit Basilikum-Pesto und Parmesan  
€ 12,90

## Kindergerichte

### **Milchreis**

mit Zimt-Apfelmus  
€ 4,90

### **Chicken Nuggets**

mit Möhrengemüse  
und Pommes Frites  
€ 6,90

## ...und was Süßes zum Dessert

### **Rote Grütze**

mit Vanillesoße und Sahnehaube  
€ 4,50

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahnehaube  
€ 6,50

## Eine Kleinigkeit zum Bier oder Wein

### **Herzhafter Flammkuchen „Schwarzwälder Art“**

mit Rahm, Zwiebeln, Speck verfeinert mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch  
€ 7,90

### **Mediterraner Flammkuchen**

*-vegetarisch-*

mit Rahm, Schafskäse, milde Peperoni und frischem Rucola mit Olivenöl  
€ 8,50

**Wir servieren Ihnen den Flammkuchen auf einem Brett  
und bereits in Stücke geschnitten.**

Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeitern.