

# Speisekarte

## **Vorspeisen:**

„Das Frühlingserwachen“ 8,50€

Spargelcremesuppe, dazu Brot (\*1,7,9)

„Meeresbriese in Buckow“ 8,50€

Tomatisierte Fischsuppe mit Gemüse und Sauerrahm, dazu Brot (\*1,2,4,9,14)

„Das Beste aus dem Garten“ 13,90€

Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons (\*1,7,10)

„Ummantelt in Frische“ 13,90€

Brandenburger Schafskäse in knuspriger Cornflakes-Panade auf einem Tomaten-Knoblauch-Salat, dazu Brot (\*1,3,6,7,10,11)

„Schlemmen auf dem Lande“ 16,90€

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Sauce (\*1,3,4,6,7,9,10)

## **Vegetarische Gerichte:**

„Das Erblühen der Wiesen“ 19,50€

Gefüllte Paprikaschote mit Quinoa-Gemüse-Reis Füllung, dazu kleiner Salat (\*1,6,8,9,11,13)

„Im Einklang mit der Natur“ 17,90€

Veggie Burger mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten und knackigem Blattsalat, dazu Kartoffelecken (\*1,5,6,8,9,10,11,13)

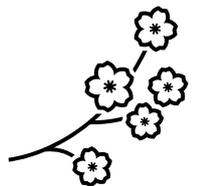
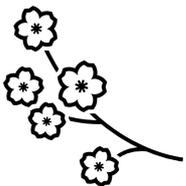
„Die Breiten des Weidelandes“ 18,90€

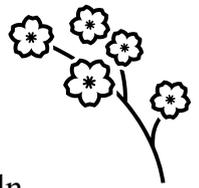
Portion mit frischem Spargel und Petersilienkartoffeln (\*1,7,9,10)

## **Fischgerichte:**

„Sonnenstrahlen aus dem Ozean“ 29,50€

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Spargel und Petersilienkartoffeln (wahlweise mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter) (\*1,4,7,9,10)





„Das Schimmern der Welle“ 24,90€

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
(\*1,4,7,9,10)

„Die Unendlichkeit von Alaska“ 22,50€

Seelachs mit Kräuterkruste mit Tagesgemüse und Kartoffelgratin (\*1,4,7,9,10)

„Wie ein schwebendes Blatt im Winde“ 26,90€

Garnelen auf Bärlauch-Linguine (\*1,2,4,6,7,14)

### **Fleischgerichte:**

„Flanieren in den heimischen Wäldern“ 22,90€

Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (\*1,3,6,7,9,11,13)

„Das Vogelgezwitscher des Frühjahrs“ 22,90€

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Tagesgemüse, dazu Kartoffelgratin (\*1,3,7)

„Der Stolz des Bauern“ 24,50€

Märkischer Schweinenacknbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln, dazu  
glasierte Karotten und Kartoffeln (\*1,7,9,10)

„Genussvolle Landschaft“ 19,90€

Beef Burger mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken, Käse, Tomaten und knackigem  
Blattsalat, dazu Kartoffelecken (\*1,3,6,7,9,10,11)

„Die Vitalität der Felder“ 29,90€

Schweinefiletmedaillons mit frischem Spargel und Petersilienkartoffeln  
(wahlweise mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter) (\*1,7,9,10)

Eine Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen finden Sie in unserer  
Kuchentheke.

\* 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krustentiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie,  
10. Senf, 11. Sesam, 12. Mollusken, 13. Lupine, 14. Weichtiere

