

Vorspeisen / Starters

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
Salat und frischem Brot** 7,90 €
Baked camembert with lingonberries, mixed salad and bread

**Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salat
und Honig- Dill- Senf- Sauce** 8,90 €
Marinated salmon with potato fried grated potatoe, salad and honey-dill-mustard-sauce

**Büffelmozzarella Roulade (aus unserer Region) mit Rucola - Mandel - Pesto
und mariniertem Gemüse** 10,90 €
Buffallo mozzarella roulade with rocket almond pesto and marinated vegetables

Suppen / Soups

Tomatensuppe mit Croutons 4,00 €
Tomato soup with croutons

Karotten - Ingwer - Suppe 4,50 €
Carrot-ginger soup

Gulaschsuppe 5,90 €
Goulash soup

Soljanka 4,90 €
Solyanka

Alle Suppen sind selbstverständlich hausgemacht und werden mit frischem Brot serviert!
All of our soups are homemade and served with bread!

Salate / Salads

Knackiger Salat wahlweise mit:
Fresh salad with:

- **Hähnchenstreifen und Früchten** 12,90 €
Strips of chicken and fruits
- **Thunfisch, Ei und Zwiebeln** 12,90 €
Tuna, eggs and onions
- **Schafskäse und Oliven** 12,90 €
feta cheese and olives
- **Rindersteakstreifen** 15,70 €
Strips of beef

Beilagen Salat (wahlweise gemischter Salat, Rote-Beete-Salat oder Gurkensalat) 3,60 €
Side salad (optional: mixed salad, beetroot salad or cucumber salad)

Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot! / We serve fresh bread to all our salads.

Pasta- Ecke / Pasta

Pasta mit Tomatensauce und Parmesan <i>Pasta with tomato sauce and parmesan cheese</i>	9,50 €
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i>	10,70 €
Tortelloni mit pikanter Käsesoße <i>Tortelloni with a spicy cheese sauce</i>	10,40 €
Nudeln „Kandy Art“ in pikanter Kokossauce mit Gemüsestreifen <i>Noodles „Kandy Art“ Noodles with a spicy coconut sauce with vegetables</i>	12,90 €
Lasagne Bolognese	12,90 €

Vom Havelländer Landschwein / Dishes of local pork

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln <i>Königsberger meatballs with capers sauce and potatoes</i>	11,40 €
Nackensteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <i>Steak with braised onions, fried potatoes and herb butter</i>	13,80 €
Hausgemachte Sülze vom Schwein an Remouladen Sauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet <i>Homemade pork in aspic with remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquets</i>	11,90 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und süßem Senf <i>Fried „Leberkäse,, with fried egg, fried potatoes and sweet mustard</i>	14,20 €
Schnitzel mit Bratkartoffeln <i>Escalope with fried potatoes</i>	15,90 €
Mixgrillteller mit Hähnchenbrust, Schweinesteak, Bratwurst, Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <i>Mixed grill plate with chicken breast, steak of pork, bratwurst, fried onions, herb butter and fried potatoes</i>	15,50 €
Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons, Brokkoli mit Buttermandeln und Herzoginkartoffeln <i>Medallions of pork with fresh creamed mushrooms, broccoli with almonds and duchess potatoes</i>	17,90 €

Vegetarisch/ vegetarian

Salzkartoffeln mit Quark und Leinöl (des Bosses Leibspeise) 9,90 €
Potatoes with herbed sour cream and linseed oil

Vom Havelländer Rind / Dishes of local beef

**Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterschmand,
Rindersteakstreifen und Salatbouquet** 13,20 €
Baked potato with herbed sour cream, strips of beef steak and salad bouquets

**Rinderroulade nach Art des Hauses
mit Rotkohl und Kartoffeln** 18,90 €
Home style roulade of beef with red cabbage and potatoes

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber in Knoblauchöl
und Kräuterbutter medium gebraten, mit Schneekartoffeln** 15,30 €
Calf liver slices in garlic oil and herb butter, medium baked with mashed potatoes

**Hüftsteak mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand,
Kräuterbutter und Salatbouquet** 21,10 €
Rumpsteak with baked potato, herbed sour cream, herb butter and salad bouquets

Vom Havelländer Geflügelhof / Dishes of local poultry

**Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes,
Sweet-Chili-Sauce und Salatbouquet** 12,90 €
Breaded strips of chicken, with french fris, sweet chili sauce and salad bouquets

**Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterschmand,
Hähnchenbruststreifen und Salatbouquet** 12,20 €
Baked potatoes with herbed sour cream, strips of chicken and salad bouquets

**Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und
Spinat an Tomatensauce und Nudeln mit Gemüsestreifen** 13,50 €
Chicken breast filled with sheep feta cheese and spinach, tomato sauce and noodles with vegetable

Von Fritzes Fischern Fish

Würzige Bratheringe mit Gewürzgurke, Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Salatbouquet	12,90 €
<i>Fried herring with gherkins, onions, fried potatoes and salad bouquets</i>	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Gewürzgurke, Petersilienkartoffeln und Salatbouquet	12,90 €
<i>Herring filet ,Housewife style, with gherkins, parsley potatoes and salad bouquets</i>	
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Petersilienkartoffeln und Salatbouquet	13,20 €
<i>Baked pollock filet with remoulade sauce, parsley potatoes and salad bouquets</i>	
Gebratene Forelle mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salatbouquet	15,90 €
<i>Fried trout with herb butter, potatoes and salad bouquets</i>	
Havelzanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln	21,50 €
<i>Roasted zander filet with cream spinach and parsley potatoes</i>	

Wildes Potsdam / Venison

Hirschrückensteak auf Preiselbeerpfeffersauce, Rotkohl und Herzoginnenkartoffeln	26,50 €
<i>Deer backstrap with cranberry-pepper sauce , red cabbage and duchess potatoes</i>	
Geschmorte Hasenkeule in Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffeln	18,10 €
<i>Braised hare legs in red wine sauce, with red cabbage and potatoes</i>	

Für unsere Mäuse / For the little ones

Nudeln in Tomatensauce	4,20 €
<i>Noodles with tomato sauce</i>	
Rührei mit Brokkoli und Schneekartoffeln	4,50 €
<i>Scrambled eggs with broccoli and mashed potatoes</i>	
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Puderzucker und frischen Früchten	4,50 €
<i>Three potato pancakes with apple sauce, fresh fruits and sugar powder</i>	
Fischstäbchen mit Kartoffelneest und Salat	5,90 €
<i>Fish fingers with mashed potatoes and salad</i>	
Kinderschnitzel mit Kartoffelneest und Salat	5,90 €
<i>Escalope for kids with mashed potatoes and salad</i>	
Panierte Hähnchenstreifen mit Kartoffelneest und Salat	5,90 €
<i>Breaded chicken stripes with mashed potato and salad</i>	

Portion Pommes <i>French fries</i>	3,50 €
<u>Beilagen</u>	
Ketchup/ Mayonnaise/ Senf <i>Ketchup/ Mayonnaise/ Mustard</i>	0,50 €
extra Saucen jeglicher Art <i>Extra sauce</i>	2,00 €
Nachschlag Kräuter Schmand <i>Seconds herbed sour cream</i>	1,50 €
<u>Süße Schlemmereien / Dessert</u>	
Creme Karamell mit frischen Früchten <i>Crème Caramel with fresh fruits</i>	4,90 €
Vanille Parfait mit frischen Früchten <i>Vanilla parfait with fresh fruits</i>	5,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagsahne und Zimt <i>Apple strudel with vanilla ice, whipped cream and cinnamon</i>	5,90 €
Eierkuchen mit glasierten Erdbeeren und Vanilleeis <i>Pancakes with glazed strawberries and vanilla ice cream</i>	7,90 €
Eiskaffee / Eisschokolade <i>Iced Coffee / Iced Chocolate</i>	4,90 €
„Der Altbewährte“	
Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, whipped cream</i>	4,50 €
Milchshake (Schoko/ Erdbeere/ Vanille) <i>Milkshake (chocolate/ strawberry/ vanilla)</i>	4,90 €
..... mit Sahnehaube <i>with whipped cream</i>	5,90 €