

## Vorspeisen / Starters

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
Salat und frischem Brot** 1,3,6,7,10 ✓ **7,90 €**

*Baked camembert with lingonberries, mixed salad and bread*

**Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salat  
und Honig-Dill-Senf-Sauce** 4,10,15 **8,90 €**

*Marinated salmon with potato fried grated potato, salad and honey-dill-mustard-sauce*

**Büffelmozzarella (aus unserer Region) mit Tomaten, Rucola-  
Mandel-Pesto und mariniertem Gemüse** 7,5,10 ✓ **10,90 €**

*Buffallo mozzarella with tomatoes, rocket almond pesto and marinated vegetables*

## Suppen / Soups

**Tomatensuppe mit Croutons** 1,3,7,6 **4,00 €**

*Tomato soup with croutons*

**Gulaschsuppe** 6 **5,90 €**

*Goulash soup*

**Soljanka** 1,3,6,9,15 **4,90 €**

*Solyanka*

**Frühlingsuppe mit Grießklößchen und Gemüse** 3,9 ✓ **4,90 €**

*Spring vegetable soup with little semolina dumplings*

**Alle Suppen sind selbstverständlich selbstgemacht und werden  
mit frischem Brot serviert!**

*All of our soups are homemade and served with bread!*

## Ofenfrischer Flammkuchen / Tarte flambée

**Flammkuchen mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum** <sup>1,7</sup> ✓ **9,90 €**

*Tarte flambée with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil*

**Flammkuchen traditioneller Art mit Speck und Zwiebeln** <sup>1,7,15</sup> **9,90 €**

*Tarte flambée with bacon and onion*

**Flammkuchen mit Tomate, Blattspinat, Büffelmozzarella und Räucherlachs** <sup>1,7</sup> **14,50 €**

*Tarte flambée with buffalo mozzarella, tomatoes, leaf spinach and smoked salmon*

**Flammkuchen, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Serrano Schinken und geriebenen Parmesan** <sup>1,7</sup> **14,50 €**

*Tarte flambée with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Serrano ham and parmesan*

## Salate / Salads

### **Knackiger Salat wahlweise mit:**

*Fresh salad with:*

- **Hähnchenstreifen und Früchten** <sup>1,3,6,8,10</sup> **12,90 €**  
*Strips of chicken and fruits*
- **Thunfisch, Ei und Zwiebeln** <sup>3,4,7,10</sup> **12,90 €**  
*Tuna, eggs and onions*
- **Schafskäse und Oliven** <sup>3,7,10</sup> ✓ **12,90 €**  
*feta cheese and olives*
- **Rindersteakstreifen** <sup>10</sup> **15,70 €**  
*Strips of beef*

**Beilagen Salat (wahlweise gemischter Salat, Rote Beete Salat oder Gurkensalat)** <sup>10</sup> ✓ **3,60 €**

*Side salad (optional: mixed salad, beetroot salad or cucumber salad)*

**Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot!** <sup>1,3</sup>

*We serve fresh bread to all our salads.*

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

**Salzkartoffeln mit Quark und Leinöl (des Bosses Leibspeise)** <sup>6,7,10</sup> ✓ **9,90 €**  
*Potatoes with herbed sour cream and linseed oil*

**Ofenkartoffel mit Quark und Salatbouquet** ✓ **9,90 €**  
*Baked potato with herbed sour cream and salad bouquets*

## Pasta-Ecke / Pasta

**Pasta mit Tomatensauce und Parmesan** <sup>1,3,7</sup> ✓ **9,50 €**  
*Pasta with tomato sauce and parmesan cheese*

**Spaghetti Bolognese** <sup>6,7,9</sup> **10,70 €**  
*Spaghetti Bolognese*

**Tortelloni mit pikanter Käsesoße** <sup>1,3,7</sup> ✓ **10,40 €**  
*Tortelloni with a spicy cheese sauce*

**Nudeln „Kandy Art“ in pikanter Kokossauce** ✓ **12,90 €**  
**mit Gemüsestreifen** <sup>5,9</sup>  
*Noodles „Kandy Art“ Noodles with a spicy coconut sauce with vegetables*

## Vom Havelländer Rind / Dishes of local beef

**Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterschmand, Rindersteakstreifen und Salatbouquet** <sup>7,10</sup> **13,20 €**  
*Baked potato with herbed sour cream, strips of beef steak and salad bouquets*

**Rinderroulade nach Art des Hauses mit Rotkohl und Kartoffeln** <sup>6,7,9,10,12</sup> **18,90 €**  
*Home style roulade of beef with red cabbage and potatoes*

**Rumpsteak (220g) mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand, Kräuterbutter und Salatbouquet** <sup>6,7,10</sup> **23,10 €**  
*Rump steak (220 g) with baked potato, herbed sour cream, herb butter and salad bouquets*

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber medium gebraten in Knoblauchöl und Kräuterbutter mit Schneekartoffeln** <sup>6,7</sup> **15,30 €**  
*Calf liver slices in garlic oil and herb butter, medium baked with mashed potatoes*

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree** **17,90 €**  
*Calf liver „Berliner Art“ with apples, onions and mashed potatoes*

## Vom Havelländer Landschwein / Dishes of local pork

<b>Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Königsberger meatballs with carpers sauce and potatoes</i>	<b>11,40 €</b>
<b>Nackensteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter</b> <sup>7</sup> <i>Steak with braised onions, fried potatoes and herb butter</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Hausgemachte Sülze vom Schwein an Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet</b> <sup>3,6,7,10,15</sup> <i>Homemade pork in aspic with remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquets</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Gebratener „Leberkäse“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln und süßem Senf</b> <sup>1,3,6,7,15</sup> <i>Fried „Leberkäse“ with fried egg, fried potatoes and sweet mustard</i>	<b>14,20 €</b>
<b>Schnitzel mit Bratkartoffeln</b> <sup>1,3,6,9,13</sup> <i>Escalope with fried potatoes</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Mixgrillteller mit Hähnchenbrust, Schweinesteak, Bratwurst, Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln</b> <sup>7,15</sup> <i>Mixed grill plate with chicken breast, steak of pork, bratwurst, fried onions, herb butter and fried potatoes</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons, Brokkoli mit Buttermandeln und Herzoginkartoffeln</b> <sup>3,5,7</sup> <i>Medallions of pork with fresh creamed mushrooms, broccoli with almonds and duchess potatoes</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Hackbraten mit Rahmchampignon, Brokkoli und Kartoffeln</b> <sup>1,3,5,7,10</sup> <i>Meat loaf with creamed mushroom sauce, broccoli and potatoes</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Gegrilltes Kotelett (400g) vom Iberico Schwein ODER Kraichgauer Landschwein mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln</b> <sup>1,5,7,15</sup> <i>Grilled chop with green beans with bacon and fried potatoes</i>	<b>17,90 €</b>

## Vom Havelländer Geflügelhof / Dishes of local poultry

- Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes,  
Sweet-Chili-Sauce und Salatbouquet**<sup>1,3,6,10</sup> 12,90 €  
*Breaded strips of chicken, with french fries, sweet chili sauce and salad bouquets*
- Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterschmand,  
Hähnchenbruststreifen und Salatbouquet**<sup>7,10</sup> 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**<sup>1,3,6,7</sup> 13,50 €  
*Chicken breast filled with sheep feta cheese and spinach, tomato sauce and noodles with vegetable*

## Von Fritzes Fischern Fish

- Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich,  
Bratkartoffeln und Salat**<sup>1,4,7,10</sup> 12,50 €  
*Smoked trout with creamed horseradish, fried potatoes and salad*
- Würzige Bratheringe mit Gewürzgurke,  
Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Salatbouquet**<sup>4,7,10</sup> 12,90 €  
*Fried herring with gherkins, onions, fried potatoes and salad bouquets*
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Gewürzgurke,  
Petersilienkartoffeln und Salatbouquet**<sup>4,10</sup> 12,90 €  
*Herring filet ,Housewife style, with gherkins, parsley potatoes and salad bouquets*
- Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
Petersilienkartoffeln und Salatbouquet**<sup>1,3,4,10</sup> 13,20 €  
*Baked pollock filet with remoulade sauce, parsley potatoes and salad bouquets*
- Havelzanderfilet auf der Haut gebraten mit  
Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln**<sup>1,4,7,10</sup> 21,50 €  
*Roasted zander filet with cream spinach and parsley potatoes*
- Gebratene Forelle mit Kräuterbutter,  
Kartoffeln und Salatbouquet**<sup>1,4,6,7,10</sup> 15,90 €  
*Fried trout with herb butter, potatoes and salad bouquets*

## Beilagen / Side dishes

<b>Ketchup/ Mayonnaise/ Senf</b> <sup>1,3,6,7,10,12</sup> <i>Ketchup/ Mayonnaise/ Mustard</i>	<b>0,50 €</b>
<b>extra Saucen</b> <i>Extra sauce</i>	<b>2,00 €</b>
<b>Nachschlag Kräuterschmand</b> <sup>7</sup> <i>Seconds herbed sour cream</i>	<b>1,50 €</b>
<b><u>Für unsere Mäuse / For the little ones</u></b> <i>Gerichte sind ausschließlich für Kinder! / Only for children!</i>	
<b>Nudeln in Tomatensauce</b> <sup>1,3,7</sup> ✓ <i>Noodles with tomato sauce</i>	<b>4,20 €</b>
<b>Rührei mit Brokkoli und Schneekartoffeln</b> <sup>3,7</sup> ✓ <i>Scrambled eggs with broccoli and mashed potatoes</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Puderzucker und frischen Früchten</b> <sup>1,3,7</sup> ✓ <i>Three potato pancakes with apple sauce, fresh fruits and sugar powder</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Selbstgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelneest und Salat</b> <sup>1,3,4,6,10</sup> <i>Fish fingers with mashed potatoes and salad</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Kinderschnitzel mit Kartoffelneest und Salat</b> <sup>1,3,10</sup> <i>Escalope for kids with mashed potatoes and salad</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Panierte Hähnchenstreifen mit Kartoffelneest und Salat</b> <sup>1,3,10</sup> <i>Breaded chicken stripes with mashed potato and salad</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Portion Pommes</b> <sup>1,3,4,5,6,7</sup> ✓ <i>French fries</i>	<b>3,50 €</b>



## Süße Schlemmereien / Dessert ✓

<b>Crème Karamell mit frischen Früchten</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Crème Caramel with fresh fruits</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Vanille Parfait mit frischen Früchten</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Vanilla parfait with fresh fruits</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagsahne und Zimt</b> <sup>1,3,5,7</sup> <i>Apple strudel with vanilla ice, whipped cream and cinnamon</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Iced Coffee / Iced Chocolate</i>	<b>5,10 €</b>
<b>„Der Altbewährte“</b> <b>Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, whipped cream</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Milchshake (Schoko/ Erdbeere/ Vanille)</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Milkshake (chocolate/ strawberry/ vanilla)</i>	<b>5,10 €</b>
..... <b>mit Sahnehaube</b> / <i>with whipped cream</i>	<b>6,10 €</b>



Vegetarisch

### Allergienkennzeichnungsübersicht

- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)
- 5 Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Kräuterbutter)
- 7 Milch von Säugetiere und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und draus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15 Nitride