



## Regionale Gerichte...

<b>Kräuterquark mit Spreewälder Leinöl</b> Spreewälder Gurken   Pellkartoffeln   Salatbeilage (7)	12,00€
<b>3erlei Spreewälder Gurken (6)</b> Bauernbrot   Zwiebelschmalz	6,50€
<b>Bauernfrühstück</b> Speck   Zwiebeln   Gewürzgurken   Salatbeilage (6)	12,50€
<b>Brotzeitplatte</b> Jagdwurst   Leberwurst   Landschinken   Fassbutter   Senf   Quark   Sahnemeerrettich   Gewürzgurken & Bauernbrot (2,4)	15,50€
<b>Rostbraten vom Duroc-Schwein   Deutschland</b> Bautzener Senf   geschmorte Zwiebeln & Spreewälder Gurken   Bratensauce   Bratkartoffeln (2,8)	18,90€
<b>Meerrettichschnitzel vom Duroc-Schwein   Deutschland</b> Bratkartoffeln   Spreewälder Gurken   Salatbeilage (6,2)	18,90€

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe,  
4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig

**Auf Wunsch zum Mitnehmen -Verpackungspauschale 1 €**



## Vetschauer Spargel

### Vorspeisen

Legiertes Spargelsüppchen Spargelstücke   Räucherlachstreifen   Croutons	7,00€
Salat von der Röstkartoffel Radieschen   gebackener Spargel   Schnittlach-Eivinaigrette	11,50€

### Hauptgang

Duroc Schnitzel & Portion Spargel* Gebutterte Neue Kartoffeln   Wahlweise Sauce Hollandaise/braune Butter	23,50€
Glasierter ½ Hummer grüner & weißer Spargel   Shrimps   Sepiarisotto   Wassermelone	43,00€
Gebratenes Wolfsbarschfilet & Portion Spargel* Bärlauch-Kartoffelpüree   Wahlweise Sauce Hollandaise /braune Butter	26,00€
Saltimbocca von der Hähnchenbrust Bärlauch Ravioli   Spargelragout	24,00€

\*Anmerkung : Wir servieren unseren Spargel bissfest | ca. 200g Rohgewicht

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe,  
4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig  
**Auf Wunsch zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungspauschale 1 €**



### Vorspeisen

Gemischte Blattsalate Tomate   Gurke   Paprika   Mais Kräutervinaigrette   Baguette Wahlweise mit:	6,90€
Hähnchenbruststreifen	6,50€
3 Riesengarnelen	7,00€
Toskanischer Brotsalat & Serano Schinken Balsamico-Vinaigrette   Fetakäse   Gartengemüse	8,90€

### Suppen

Soljanka Zitrone   saure Sahne   Baguette (3)	6,90€
Fischsuppe mit Curry & Kokos gebratenes Fischfilet & Garnele   Ingwer   Erbsen	11,90€

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe,  
4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig

**Auf Wunsch zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungspauschale 1 €**



### Fleischgerichte...

Schnitzel vom Duroc-Schwein   Deutschland in Butterschmalz gebraten   Bratensauce	9,90€
Saltimbocca von der Hähnchenbrust   Deutschland Salbei   Serranoschinken   Riesling-Rahmsauce	12,50€
Rib-Eye vom Kalb (ca.210g)   Italien Kräuterbutter   Tomatensalsa	17,50€
Beef-Burger   Deutschland Laugen-Bun   Cheddar-Käse   Rucola   Schwarzbierzwiebeln   Miso-Mayo	14,50€
Kalbsrouladen gefüllt mit Fetakäse und Zucchini   Niederlande Thymianjus	20,50€

### Zum Auswählen

<u>Sättigung</u>		<u>Gemüse</u>	
Bratkartoffeln   Speck(3)   Lauchzwiebeln	4,90€	Rahmchampignons	4,50€
Curly Frites	4,90€	Gebratenes Mediterranes Gemüse	5,50€
Gemüse Couscous (Hartweizengrieß)	4,00€	Grüne Bohnen   Zwiebeln   Speck	4,00€
Ofenkartoffel   Meerrettich-Schmand	4,00€	Rahmkohlrabi mit Pommery Senf	4,50€
Kräuterkartoffeln	3,50€	Gemischter Beilagensalat	4,50€
		Gurkensalat   Dill   Schmand	4,90€
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50€		

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe, 4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig

**\*Rohgewicht |** Auf Wunsch zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungspauschale 1 €



### Fischgerichte...

Forelle im Ganzen gebraten | Deutschland  
 Petersielen-Mandelbutter | 13,50 €

Zanderfilet-kross gebraten | Rügener Bodden  
 Dillsauce | 14,00 €

Tagesfisch  
 -unser Service informiert Sie gern- Tagespreis

### Zum Auswählen

<u>Sättigung</u>		<u>Gemüse</u>	
Bratkartoffeln   Speck(4)   Lauchzwiebeln	4,90€	Rahmchampignons	4,50€
Curly Frites	4,90€	Gebratenes Mediterranes Gemüse	5,50€
Gemüse Couscous (Hartweizengrieß)	4,00€	Grüne Bohnen   Zwiebeln   Speck(4)	4,00€
Ofenkartoffel   Meerrettich-Schmand	4,00€	Rahmkohlrabi mit Pommerysenf	4,50€
Kräuterkartoffeln	3,50€	Gemischter Beilagensalat	4,50€
		Gurkensalat   Dill   Schmand	4,90€

Portion Ketschup oder Mayonnaise 0,50€

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe,  
 4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig

**Auf Wunsch zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungspauschale 1 €**



---

Dessert...

2 Hefepfanne bis 17.00 Uhr im Angebot mit Zucker & Zimt   Apfelmus   Schlagsahne   Vanilleeis	7,90€
Zitronen- Vanillecreme- Brûlée Marinierte Beeren	8,10€
Frisch geschnittene saisonale Früchte Mango Sorbet	11,50€
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis   Apfelmus   Eierlikör   Sahne Schokosauce (7)	8,50€
Kugel Eis: Vanille, Schoko, Erdbeere (7)	1,30€

---

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

**Legende Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe,  
4 Nitritpökelsalz, 5 geschwärzt, 6 Süßungsmittel, 7 Farbstoffe, 8 geschwefelt, 9 Koffein, 10 chininhaltig