



„Frühlingserwachen“ in der Natur und als Gaumenschmauß

Wir feiern den Tag der Havelländischen Restaurants
und den Einzug des Frühlings.

Anlässlich dieser besonderen Jahreszeit haben wir
ein Spezialitäten-Gericht für Sie kreiert mit einem
gegrilltem Stör-Steak vom Forellenhof Rottstock.

Der Forellenhof Rottstock legt Wert auf nachhaltige Zucht
und vertreibt seinen Stör ausschließlich an wenige ausgewählte
Küchenchefs, die ihre Produktauswahl regional gestalten.

Die männlichen und weiblichen Störe werden mit viel Lebensraum
im eigenen fließenden Quellwasser groß gezogen.

Als Krönung servieren wir Ihnen zum Stör-Steak
einen „Red Spring“ Vodka, der aus dem Quellwasser der
Stör-Zucht hergestellt wird.

Unser Spezialitäten-Gericht

vom 15.02. bis 30.03.2018

**Gegrilltes Stör-Steak vom Forellenhof Rottstock
auf Karotten-Schwarzwurzelgemüse
und Pastinaken-Kartoffelstampf**

**probieren Sie dazu einen
„Red Spring“ Vodka 2 cl**

€ 21,90



Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Fleischklößchen und Petersilie

€ 6,00

Pastinakensuppe

mit gebackenem Rucola und gebratenen Blutwurstscheiben

€ 6,50



Vorspeisen

Hausgemachte Wildschweinsülze

mit Salatbouquet und Vollkornbrot

€ 9,50

Unsere Frühlingssalate

Salatvariation „Bollmannsruh“

knackig, frisch und farbenfroh gemischt
mit Kresse, Kernen, knusprigem Serranoschinken und Tramezzini

€ 9,00

Brunnenkresse Salat

auf Rote-Bete-Carpaccio
mit Ziegenkäse, roten Zwiebelringen, Kirschtomaten
und Knoblauchcroutons

€ 10,50

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

verfeinert mit Knoblauch
und frischen Kräutern



Hauptgerichte

Havelländer Rotwurst im Speckmantel gebraten

garniert mit glasierten Apfelspalten
und Kartoffelschnee

€ 12,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butter gebraten
serviert mit einer Salatgarnitur
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 14,90

Hähnchenbrust

auf Bandnudeln, serviert mit Champignons und Waldpilzen
in leichtem Rahm

verfeinert mit Parmesanspäne und Kresse

€ 14,90



Wildschweintrüben unter einer Nuss-Kruste

mit Rosenkohl und in Butter gebräunten Serviettenknödel,
serviert mit Preiselbeerbirne

€ 18,90

Rinderfiletsteak 240g

serviert mit Kräuterbutter,
Bohnenbündchen und Pommes Frites

€ 25,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten

angerichtet auf buntem Linsengemüse,
geschmolzenen Kirschtomaten
an Risolée-Kartoffeln

€ 18,90



Gegrilltes Stör-Steak vom Forellenhof Rottstock

auf Karotten-Schwarzwurzelgemüse
und Pastinaken-Kartoffelstampf,
probieren Sie dazu einen „Red Spring“ Vodka 2 cl

€ 21,90

Vegetarisch

Bandnudeln

mit Gemüsebolognese
verfeinert mit Parmesan
€ 9,50

Für die Kinder

Milchreis

mit Zimt-Apfelmus
€ 3,90

Hähnchen-Nuggets

mit Marktgemüse
dazu servieren wir
Pommes Frites
€ 6,90

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.**

...und was Süßes zum Dessert

Vanillecreme-Eis

mit warmen Cognac-Kirschen und Sahne
€ 4,90

Apfelstrudel

mit einer Kugel Chocolate-Chips-Eis und Sahne
€ 5,90