

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Fleischklößchen und Petersilie

€ 6,00

Karotten- Orangensüppchen

verfeinert mit Kokos und Ingwer

€ 6,00

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse

mit Preiselbeeren und Salatbouquet

€ 8,50

Hausgemachte Wildschweinsülze

mit Salatbouquet und Vollkornbrot

€ 9,50



Unsere Frühlingsalate

Salatvariation „Bollmannsruh“

knackig, frisch und farbenfroh gemischt
mit Kresse und Kernen

€ 9,00

mit gebratenen Meerbarbenfilet

€ 13,50

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

Kartoffel-Speck Dressing

verfeinert mit Schalotten und Kräutern

Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.

Hauptgerichte

Saibling-Filet mit brauner Mandelbutter

angerichtet auf Tomaten-Carpaccio und frischem Mangold
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln

€ 18,90

Gegrilltes Stör-Steak vom Forellenhof Rottstock

serviert mit Karotten-Kohlrabigemüse in Petersilienrahm
und Safran-Risotto

€ 21,90



Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

€ 15,90

Gebratene Hähnchenbrust

mit Eiernudeln
und Frühlingsgemüse

€ 16,90

Geschmorte Lammkeule

mit Ratatouille-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

Rumpsteak 240g

serviert mit Kräuterbutter
Bohnenbündchen und Pommes Frites

€ 22,50

Vegetarisch

Gemüsebolognese

mit Bandnudeln

€ 9,50

Geschmorte Süßkartoffel

mit Kichererbsen-Curry

€ 10,90

Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.

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.**

Für die Kinder

Milchreis

mit Zimt-Apfelmus
€ 3,90

Hähnchen-Nuggets

mit Marktgemüse
dazu servieren wir Pommes Frites
€ 6,90

...und was Süßes zum Dessert

Vanillecreme-Eis

mit warmen Cognac-Kirschen und Sahne
€ 4,90

Mascarpone-Joghurt-Traum

mit frischen Erdbeeren und Minzpesto
€ 5,90

Hausgemachte Belgische Waffeln

Havelländer Rote Grütze und Sahne
€ 4,90

Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.