



Suppen

Würzige Wildbrühe mit Pilznocken und Gemüse 5,50 €

Salate und Vorspeisen

*Kleiner gemischter Frühlingssalat
mit Balsamico-Vinaigrette 4,90 €*

*Große Salatvariation mit mariniertem Wildschweinfilet,
gerösteten Kürbiskernen,
Himbeer-Vinaigrette und Obstgarnitur 15,90 €*

*Zwei Reibekuchen mit hausgeräuchertem Wildlachs,
Meerrettich, Salat und Honig-Senf-Dressing 7,40 €*

*Zu unseren Salaten und Suppen reichen wir italienisches
Landbrot*

Vegetarisch / Vegan

*Drei mit Bärlauchquark gefüllte Kartoffelpuffer,
angerichtet an kleinem Salat 9,90 €*

*Rote-Beete-Carpaccio mit Limetten-Ahorn-Vinaigrette
und Kartoffel-Kürbis-Curry 10,90 €*

Tomate-Mozzarella-Auflauf mit Basilikum 11,50 €

Für den Hauptgang...

*Wirsingroulade mit Wildhack gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln 13,90 €*

*Lamm-Hackbraten mit Bärlauch,
dazu Prinzessböhnchen und Zwiebelspätzle 13,80 €*

*Hirschgoulasch mit Rotkohl-Backapfel und
Kartoffelklößen 14,90 €*

*Drei mit Estragon geschmorte Kaninchenläufe auf
Kirsch-Pfeffer-Sauce,
Herzoginkartoffeln und Mandel-Brokkoli 15,70 €*

*Wildteller „Königswald“ mit gebratenen Medaillons
vom Wildschwein und Hirschkalbsrücken,
sowie einer Wildboulette an Rotweinjus,
dazu gebutterte Zuckerschoten und Kroketten 19,90 €*

*Braten vom Alpenrind mit frischem Spargel und
Petersilienkartoffeln,
dazu wahlweise Semmelbutter
oder Sauce Hollandaise 22,90 €*

Fischgerichte...

*Gebratene Havelplötze mit Kartoffelgratin,
traditionellem Zwiebel-Gewürzgurken-Dip
und Spreewälder Gurkensalat 12,90 €*

*Gebratenes Zanderfilet an Dijonsenf-Sauce
mit Spinatbratkartoffeln und
kleiner Salatgarnitur 16,90 €*

Süßer Abschluss

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,90 €

Dessert von Erdbeere und Kokoscreme 5,10 €

Kuchen nach Angebot

*Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit
und
ein schönes Osterfest.*