

EMPFEHLUNGEN AUS DER KÜCHE

€

Pastinaken-Schaumsüppchen
mit Süßkartoffelchips ^{1,7,9}

6.90



Hausgemachter vegetarischer Gemüsestrudel
auf einem Petersilienschaum ^{1,3,7,9}

14.50

Fläminger Bachsaibling im Ganzen gebraten
an einer Weißweinsauce,
auf Wurzelgemüse-Streifen,
dazu Dillkartoffeln ^{1,4,7,9,12}

18.50

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln und Apfelscheiben
sowie Kartoffelstampf ^{1,7,12}

18.90

Geschmorter Fläminger Hirschgulasch,
mit Schmand garniert,
an Schinkenrosenkohl sowie Butterspätzle ^{1,3,7,9,12}

20.50



Sorbet vom grünen Apfel
auf marinierten Waldbeeren ^{1,12}

7.20



VORSPEISEN

€

Kartoffelschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen ^{1,4,7,9}	7.50
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel mit knackigem Salat und Erdbeersenf ^{1,7,10,12} <i>auch vegetarisch möglich</i>	12.50
Waldorfsalat aus Apfel, Sellerie & Walnuss, mit Tranchen von der Hähnchenbrust ^{1,3,7,9,12}	11.50

STUBENSCHMAUS

€

Fläminger Brotzeit mit Kochschinken, rohem Schinken, Salami, Rot-, Leber-, Mett- und grober Teewurst, Weichkäse und Gouda dazu Cornichons, frisches Obst, Butter und Schmalz ^{1,7,10,a,b,g,j}	14.90
Großer Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck, Kirschtomaten und Rucola ^{1,3,7}	9.90
Hausgemachte Wildbouletten mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12}	9.90
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{1,3,7,12}	10.50



HAUPTGÄNGE

€

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat ^{1,3,10,12}	18.50
Medaillons vom Schwein mit einer Schalotten-Kerbelkruste, Kartoffel-Gemüseragout und Rotweinjus ^{1,7,9,12}	16.90
Im Heu gegartes Tournedo vom Rinderfilet an glasierten Kirschtomaten- Zuckerschotengemüse, Kräuterkartoffeln und Trüffelschaum ^{1,7,9,12}	26.90
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln ^{1,3,7,9,12}	20.50
Königsberger Klopse Frisches Hackfleisch vom Kalb an einer feinen Kapernsauce, dazu glasierte Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat ^{1,3,7,9,12}	16.90
Treuenbrietzener Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten mit brauner Butter, kleinem gemischten Wintersalat und Salzkartoffeln ^{1,4,7,12}	17.50



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Senfkohl, dazu Süßkartoffelpüree und Dillschaum ^{1,4,7,9,10,12}	17.90
Großer gemischter Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing und frischem Obst garniert, dazu wahlweise gebratene Hähnchenbrust <u>oder</u> Zanderfiletstreifen ^{1,4,10,12}	12.90
Tagliatelle-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern in Olivenöl geschwenkt, dazu Schmand und Parmesan vegetarisch ^{1,3,7,9}	14.90
Hausgemachte Ravioli mit einer Pilzfüllung auf Tomaten- Kräutersauce vegan ^{1,3,7,9,12}	15.90
DESSERT	€
Haugemachtes Schokoladenmousse an marinierten Waldbeeren ^{1,3,7,8,12}	7.90
Hausgemachter Baumkuchen an Bourbon Vanilleeis und Sahne ^{1,3,7,8,12}	8.90
Französische Käsevariation mit Feigensenf und frischem Obst ^{1,10}	12.70

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN	€
mit Puderzucker ^{1,3,7}	3.20
mit Puderzucker & Schlagsahne ^{1,3,7}	3.60
mit Puderzucker & Schlagsahne & Vanilleeis ^{1,3,7}	4.20
Schwarzwälder Art mit Kirschen, Sahne & Vanilleeis ^{1,3,7,12}	5.50

*Unsere Waffeln gibt es am **Samstag und Sonntag**
von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr.*



So schmeckt der Winter

RIBBECK'S BIRNENTRAUM

Frischer Birnensaft trifft auf Gin und Zitronensaft. Aromatisiert wird dieses Getränk mit Rosmarin und Scheiben vom Apfel und der Birne.

Glas 0,2l 5.50 EUR

