

Wochenkarte



VORSPEISEN

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Mango & Green Valley Bruschetta 10 €

Frische Spargelsuppe
mit Sahnehäubchen & Tomaten-Bruschetta 11 €

Spargel-Salat
auf Erdbeer-Carpaccio, dazu geröstetes Pesto-Brot 17 €

HAUPTGERICHTE

Gebratene Kalbsleber
mit karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln,
dazu Kartoffelpüree & Beilagensalat 25 €

Königsberger Rotwildklößchen (aus Brandenburg)
in heller Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree & Beilagensalat 25 €

Rotwildgulasch (aus Brandenburg)
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren & Rotkohl 29 €

Maischolle „Finkenwerder Art“
zart gebratene Maischolle, klassisch serviert mit knusprigem Speck,
Petersilien-Butterkartoffeln & frischem Gurkensalat 29 €

Vegane Teigtaschen
gefüllt mit Ragout von gegrillter Aubergine, serviert auf grüner Gemüse-
Curry-Soße, garniert mit Rucola, Green Valley & frischen Beeren 23 €

Bunter Sommersalat
mit karamellisierter Wassermelone,
gerösteten Kernen & Limetten-Dressing 18 €

Dazu empfehlen wir:
Gegrillte Maishähnchenbrust (+10 €) oder gegrillter Ziegenkäse
mit Rosmarin, Honig & Limette (+8 €)

Frischer Beelitzer Spargel mit gebutterten Kartoffeln,
wahlweise Sauce Hollandaise oder Semmelbröselbutter 20 €

Dazu empfehlen wir:
Backhendl 13 €
Lachsfilet 14 €
Rinderfilet 22 €
Paniertes Kalbsschnitzel 15 €
Gegrilltes Kabeljaufilet 15 €

(Diese Zusatzgerichte sind nur in Verbindung mit einem Spargelgericht bestellbar.)

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer neuen Dessertkarte.

