

Frühlingskarte



*Leckereien im Mai
und Juni*

Suppen, Vorspeisen und Salate

Spargelcremesuppe

Ein cremiges Rahmsüppchen vom frischen regional gestochenen Spargel, mit Spargelstückchen und knusprigen Buttercroutons **8.90 €**

Kleiner gemischter Frühlingssalat

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme **8.90 €**

Hausgemachtes Würzfleisch

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce **9.90 €**

Bunte Salat-Bowl

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust **15.90 €** oder gegrillten Black Tiger Garnelen **19.90 €**

Carpaccio vom irischen Rinderfilet

Hauchdünne Scheiben vom Filet des irischen Weiderindes, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill **18.90 €**

... gern auch als kleinere Probierportion **11.90 €**

Klassiker

Schnitzel „Hamburger Art“

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran **17.90 €**

Hühnerbrustfilet „Exotisch“

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen **18.90 €**

Schweinerückensteak „Strindberg“

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran **19.90 €**

Australisches Rumpsteak

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 200g - Rumpsteak, vom besonders zarten, australischen, ausschließlich getreidegefütterten, Angus Rind, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp **31.90 €**

Frischer Fisch

Mediterraner Fischtopf

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot **18.90 €**

Fangfrische Maischolle

Eine ganze am Stück gebratene frische Nordsee – Scholle, besonders fleischig und aromatisch im Mai und Juni, bieten wir Ihnen klassisch an nach „Finkenwerder Art“, von uns interpretiert mit einem leckeren Sößchen von ausgelassenen Schinken- und Zwiebelwürfeln sowie kleinen Kapern und einem Schuss Rahm, dazu deftige Bratkartoffeln und etwas frisch mariniertes Frühlingsalat **24.90 €**

Norwegisches Lachsfilet

Ein saftig auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet aus Norwegen, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frischen gehackten Frühlingskräutern **25.90 €**

Traditionelles

Zarter Tafelspitz

Besonders zarte Scheiben vom Tafelspitz des heimischen Weiderindes, in einer rahmig-milden Meerrettichsoße, an einem frühlingsleichtem Karottengemüse und zwei Klößen mit gebräunten Semmelbröseln ganz nach Thüringer Art **24.90 €**

Vegetarisch

Piccata trifft Bärlauchpesto

Piccata Milanese von spanischen Zucchini, saftig in einer Parmesan-Eihülle goldgelb gebacken, auf leckeren Bandnudeln, geschwenkt in etwas Rahm und unserem frischem hausgemachten Bärlauchpesto **17.90 €**

Gebackener Rahmkäse

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern **19.90 €**

frischer Spargel

Spargel klassisch

Ein reichliches halbes Pfund regional-stechfrischer Stangenspargel, reichen wir klassisch mit Petersilienkartoffeln und

... zerlassener klarer Butter **19.90 €**
... leckerer Sauce Hollandaise **20.90 €**

Spargel trifft ...

Ein gutes halbes Pfund stechfrischer Spargel aus der Region mit Sauce Hollandaise und gebutterten Petersilienkartoffeln,

können von Ihnen ergänzt werden mit...

... einem goldgelben Schnitzel vom zarten Schweinerücken nach „Wiener Art“ **27.90 €**

... zarten leicht gebutterten Rinderzungenscheiben **28.90 €**

... einem gegrillten norwegischen Lachsfilet **32.90 €**

Gern servieren wir Ihnen zusätzlich zu allen Spargelgerichten unser hausgemachtes frisches Bärlauch-Pesto 2.90 €

Rustikales und Brotzeit

Hausgemachte Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit mediterranen Kräutern, servieren wir klassisch italienisch auf frischen Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **12.90 €**

Bauern - Omelett

Leckere Röstkartoffeln gebraten mit Bauchspeck, Zwiebel, Tomate, Paprika und Spreewälder Gurke und in der Pfanne in geschlagenem Ei gebacken, dazu einer kleiner mariniertes Salat **12.90 €**

Kindergerichte

Nudeln mit Tomatensoße

Frische Bandnudeln mit
leckerer Tomatensoße
und geriebenen Käse **7.90 €**

Phicken Nuggets

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,
Ketchup oder Mayo **7.90 €**

Knusper Fischstäbchen

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen
mit handgemachten Kartoffelstampf **8.90 €**

Desserts

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.