

Frühlingskarte



*Leckereien zur
Frühlingszeit*

Vorspeisen & Salate

Bärlauchsüppchen

Ein leckeres Rahmsüppchen, aromatisiert mit frisch geernteten Bärlauch und goldgelben Knuspercroutons **8.90 €**

Spargelcremesuppe

Ein cremiges Rahmsüppchen vom frisch gestochenen Spargel, mit Spargelstückchen und knusprigen Croutons **8.90 €**

Kleiner gemischter Ostersalat

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 **16.90 €** oder gegrillten Black Tiger Garnelen **20.90 €**

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 **19.90 €**
... 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 **32.90 €**

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 **19.90 €**

Viktoriabarsch „Strindberg“

Ein alter Bekannter endlich zurück auf unserer Karte! Das Filet vom frischen Viktoriabarsch braten wir in einer leichten Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Spreewaldgurke und Bautz'ner Senf und kombinieren es neu, zusammen mit hausgemachter Kräuterbutter, auf einer leichten Dillrahmsöße und frisch gestampften Kartoffeln, aromatisiert mit einer leichten Sellerienote **22.90 €**

Filet vom Alpenlachs

Fangfrisch in zerlaufener Butter gebratenes Filet vom Seesaibling, dem beliebten „Lachs der Alpen“, auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit gehackten Frühlingskräutern und unserem hausgemachten Bärlauchpesto **25.90 €**

Traditionell

Geschmorte Rinderroulade

Eine saftig geschmorte und gefüllte Roulade vom Weiderind, im eigenem kräftigen Rotweinsößchen, mit hausgemachten Rotkohl und Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln **21.90 €**

Vegetarisch

Gebackener Rahmkäse

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

Frischer Spargel

Spargel klassisch

Ein reichliches halbes Pfund stechfrischer weißer Stangenspargel, reichen wir klassisch mit Petersilienkartoffeln und leckerer Sauce Hollandaise **19.90 €**

Spargel & Lachs

Stechfrisch zubereitete Spargelstangen, gratinieren wir mit mild geräucherten norwegischen Lachsscheiben und Sauce Hollandaise, angerichtet auf zwei knusprig goldgelben Kartoffelrösti und etwas mariniertem Frühlingsalat **22.90 €**

Spargel trifft ...

Ein halbes Pfund stechfrischer Spargel mit Sauce Hollandaise und gebutterten Petersilienkartoffeln, können von Ihnen ergänzt werden mit...

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

... einem Original Wiener Schnitzel vom Kalb **29.90 €**

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

Rustikales

Bauernomelett

Leckere Röstkartoffeln gebraten mit Bauchspeck, Zwiebel, Tomate, Paprika und Spreewälder Gurke und in der Pfanne in geschlagenem Ei gebacken **11.90 €**

Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, leckeren Frischei – Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **12.90 €**

Hausgemachte Sülze

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße **15.90 €**

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 **8.90 €**

Knusprige Fischstäbchen

6 goldgelb gebackene Fischstäbchen mit frisch
gestampfter Kartoffel **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.