

<i>Berliner Kartoffelsuppe mit Knacker</i> <i>Berlin potato soup with sausage</i>	5,50
<i>Hausgemachte Geflügelmaultäsche in der Brühe</i> <i>Broth with homemade Swabia ravioli stuffed with poultry</i>	6,00
<i>Handkäse mit Musik</i> <i>Hand moulded cheese with onion &amp; vinegar garnish</i>	3,00
<i>Dreierlei vom geröstetem und belegtem Landbrot</i> <i>Three different roasted and topped brown bread</i>	4,50
<i>Kleiner gemischter Blattsalat der Saison</i> <i>Small mixed seasonal salad</i>	3,90
<i>Tomatensalat mit Kapern, Knoblauch und Oliven</i> <i>Tomato salad with capers, garlic and black olives</i>	6,50
<i>Mit Honig und Nüssen gratinierter Ziegenkäse an Blattsalaten der Saison</i> <i>With nuts and honey gratinated goat cheese on mixed salad</i>	9,50
<i>Gebratene Maishähnchenbrust auf Blattsalaten der Saison</i> <i>Roasted cornfed chicken breast with mixed salad</i>	10,50
<i>Hausgemachte Geflügelmaultäsche an gemischten Blattsalaten</i> <i>Homemade glazed ravioli stuffed with poultry &amp; mixed salad</i>	11,50
<i>Elsässer Flammkuchen mit Kräutern</i>	8,00
<i>Elsässer Flammkuchen mit Speck</i> <i>Tarte flambée with herbs / with bacon</i>	9,50

<i>Hausgemachter Gemüsestrudel auf einer Kräutersoße Homemade vegetable strudel with herb sauce</i>	<i>10,50</i>
<i>Ofenfrischer Schweinebraten in Schwarzbiersoße mit gebratenen Serviettenknödeln und einem Weißkrautsalat Roast pork in black beer sauce with bread dumpling slices and white cabbage salad</i>	<i>13,80</i>
<i>Schnitzel vom Kräuterschwein mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat Pork schnitzel with roast potatoes and cucumber salad</i>	<i>14,50</i>
<i>Halbe Brandenburger Landente, kross aus dem Ofen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Crispy roasted half duck with red cabbage and potato dumplings</i>	<i>15,00</i>
<i>Filet vom Havelzander auf Rahmkohlrabi mit Meerrettich und Dillkartoffeln Roasted fillet of pike-perch with kohlrabi in horseradish cream and potatoes</i>	<i>16,00</i>
<i>Gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak mit sautierten Champignons auf Blattsalaten der Saison Roasted slices of beef steak with sauted mushrooms and mixed salad</i>	<i>16,00</i>
<i>Rosa gebratene Lammhüfte auf Bulgursalat mit Minze und Oliventapenade Pink roasted haunch of lamb with bulgur salad, fresh mint and olive tapenade</i>	<i>17,00</i>
 <b><i>Dessert und Käse / Dessert and Cheese</i></b>	
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple strudel with vanilla ice</i>	<i>5,00</i>
<i>Kirschgrütze mit Tonkabohnenschaum und Zitronensorbet Red fruit jelly with tonka bean sauce and lemon sorbet</i>	<i>5,50</i>
<i>Dreierlei Käse mit Feigensenf Three variations of cheese with fig mustard</i>	<i>6,50</i>