

<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 & 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 & 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

<p><i>Hausgemachte Spätzle mit gebratenen Austernpilzen, Shiitake und Champignons und gehobeltem Pecorino Homemade spaetzle with roasted mushrooms and pecorino cheese</i></p>	<p>11,00</p>
<p><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></p>	<p>13,80</p>
<p><i>Schnitzel vom Kräuterschwein mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat Pork schnitzel with roast potatoes and cucumber salad</i></p>	<p>14,50</p>
<p><i>Mit Ricotta und getrockneten Tomaten gefüllte Hähnchenbrust auf Bandnudeln und frischem Marktgemüse Filled chicken breast with ricotta and dried tomatoes on tagliatelle and fresh seasonal vegetables</i></p>	<p>14,50</p>
<p><i>Halbe Brandenburger Landente, kross aus dem Ofen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Crispy roasted half duck with red cabbage and potato dumplings</i></p>	<p>15,00</p>
<p><i>Filet vom Saibling auf glasierten Zuckerschoten und kleinen Kartoffeln in Zitronen-Kapern-Butter Roasted char fillet with glazed sugar snap peas, potatoes and lemon-capers-butter</i></p>	<p>16,00</p>
<p><i>Gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak mit sautierten Champignons auf Blattsalaten der Saison Roasted slices of beef steak with sauted mushrooms and mixed salad</i></p>	<p>16,00</p>
<p><i>Dessert und Käse / Dessert and Cheese</i></p>	
<p><i>Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple strudel with vanilla ice</i></p>	<p>5,00</p>
<p><i>Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Aprikosen Two different chocolate mousse with apricots</i></p>	<p>6,00</p>
<p><i>Dreierlei Käse mit Feigensenf Three variations of cheese with fig mustard</i></p>	<p>7,00</p>