

<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>Vollkorn-Kräuter-Crêpes</i> gefüllt mit Blumenkohlpuree und frischem Marktgemüse an einer Tomatensalsa Wholemeal crepes filled with cauliflower puree and fresh vegetables with tomato salsa</p>	<p>11,50</p>
<p><i>Marinierte Rindfleischstreifen</i> auf gemischtem Salat der Saison Marinated and roasted beef stripes with mixed salad</p>	<p>12,50</p>
<p><i>Ofenfrischer Schweinebraten in Schwarzbiersoße</i> mit gebratenen Serviettenknödeln und einem Weißkrautsalat Roast pork in black beer sauce with bread dumpling slices and white cabbage salad</p>	<p>13,80</p>
<p><i>Halbe Brandenburger Landente, kross aus dem Ofen,</i> an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Crispy roasted half duck with red cabbage and potato dumplings</p>	<p>15,00</p>
<p><i>Kotelett vom Havelländer Schwein mit Blutwurstkruste</i> an Apfel-Rettich-Salat und Kräuter-Kartoffelstampf Pork cutlet with blood sausage crust, apple-radish-salad and mashed potatoes</p>	<p>15,00</p>
<p><i>Gebratenes Zanderfilet</i> auf Pak Choi, Basmatireis und Rote Bete Schaum Roasted pike perch fillet with pak choi, basmati rice and beetroot foam</p>	<p>16,00</p>
<p><i>Argentinisches Entrecôte mit Tallegio gratiniert</i> mit breiten Bohnen und Süßkartoffel-Plätzchen Argentinean entrecôte gratinated with tallegio cheese, with beans and sweet potato rings</p>	<p>19,00</p>
<p>Dessert und Käse / Dessert and Cheese</p>	
<p><i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> Apple strudel with vanilla ice</p>	<p>5,00</p>
<p><i>Hausgemachter Käsekuchen mit Heidelbeerparfait</i> und frischen Beeren Homemade cheesecake with blueberry parfait and fresh berrys</p>	<p>6,00</p>
<p><i>Dreierlei Käse mit Feigensenf</i> Three variations of cheese with fig mustard</p>	<p>6,50</p>