

<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 gratiniertes Weißbrot</i> <i>mit Tomaten-Bruschetta, Raukepesto und Oliventapenade</i> <i>White bread au gratin with rocket pesto, bruschetta und olive tapenade</i>	3,90
<i>Kleiner gemischter Blattsalat der Saison</i> <i>Small mixed seasonal salad</i>	3,90
<i>Griechischer Hirtensalat</i> <i>Greek salad</i>	8,00
<i>Mit Honig und Nüssen gratinierter Ziegenkäse</i> <i>an Blattsalaten der Saison</i> <i>With nuts and honey gratinated goat cheese on mixed salad</i>	9,00
<i>Gebratene Maishähnchenbrust</i> <i>auf Blattsalaten der Saison</i> <i>Roasted cornfed chicken breast with mixed salad</i>	10,00
<i>Hausgemachte Geflügelmaultäsche</i> <i>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

Ragout von grünem und weißem Spargel 11,50
an Couscous mit Estragon
Ragout of green and white asparagus with couscous and tarragon

Ofenfrischer Schweinebraten in Schwarzbiersoße 13,80
mit gebratenen Serviettenknödeln und einem Weißkrautsalat
Roast pork in black beer sauce with bread dumpling slices and white cabbage salad

Halbe Brandenburger Landente, kross aus dem Ofen, 15,00
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Crispy roasted half duck with red cabbage and potato dumplings

Gebratene Maischolle mit Speckstippe 16,00
an Thymiankartoffeln und Gurken-Joghurtsalat
Roasted plaice with bacon, thyme potatoes and cucumber salad

Gebratenes Kalbskotelett 19,00
mit grünen Bohnen und Gorgonzola-Polenta
Roasted veal cutlet with green beans and polenta with gorgonzola

Dessert und Käse / Dessert and Cheese

Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,00
Apple strudel with vanilla ice

Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren 6,00
Chocolate mousse with fresh strawberries

Topfenknödel an Rhabarberkompott 6,00
Curd cheese dumplings with stewed rhubarb

Dreierlei Käse mit Feigensenf 6,50
Three variations of cheese with fig mustard