

<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>Tomatencremesuppe mit Basilikumöl</i> <i>Tomato cream soup with basil oil</i>	5,50
<i>Spinat-Ricotta-Nocken</i> <i>mit einer Mandel-Salbeibutter und confierten Kirschtomaten</i> <i>Spinach-ricotta-dumplings with almond-sage butter and cherry tomatoes</i>	11,50
<i>Ofenfrischer Schweinebraten in Schwarzbiersoße</i> <i>mit gebratenen Serviettenknödeln und einem Weißkrautsalat</i> <i>Roast pork in black beer sauce with bread dumpling slices and white cabbage salad</i>	13,80
<i>Schnitzel vom Kräuterschwein</i> <i>auf Bratkartoffeln und einem Gurkensalat</i> <i>Schnitzel with roast potatoes and cucumber salad</i>	14,00
<i>Halbe Brandenburger Landente, kross aus dem Ofen,</i> <i>an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i> <i>Crispy roasted half duck with red cabbage and potato dumplings</i>	15,00
<i>Gebrautes Filet vom Lachs</i> <i>mit Frühlingsgemüse auf Bandnudeln in Bärlauchsoße</i> <i>Roasted salmon fillet with spring vegetables, wild garlic sauce and tagliatelle</i>	15,80
<i>Argentinisches Rumpsteak</i> <i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>an grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Argentinean rump steak with herb butter, green beans and rosemary potatoes</i>	19,00
<b><i>Dessert und Käse / Dessert and Cheese</i></b>	
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> <i>Apple strudel with vanilla ice</i>	5,00
<i>Crème brûlée</i>	6,00
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</i> <i>und Mangosoße</i> <i>Warm chocolate cake with liquid center and mango sauce</i>	6,50