



Vorspeisen

Würzfleisch vom Huhn₂

mit Zitrone und Brot

Strammer Max

Geröstete Brotscheibe mit zwei Spiegeleiern vom
Landhuhn

Flammkuchen

Vegetarisch oder nach Elsässer Art



Suppen

Brühe

vom Landhuhn mit frischem Suppengrün und
Hühnerbrust

Wildsoljanka





Salate

Feldsalat und Rucola

mit Balsamico Dressing, gerösteten Kernen, Tomaten und geröstetem Baguette:

-

mit gebratenem Welsfilet und Apfelschnitz

-

mit krossen Speckscheiben und Knoblauch Croûtons

-

mit Hähnchenbruststreifen und Paprika



Fisch

Gebratene Filets vom Wels

auf Selleriepüree, mit geschmolzenen Kirschtomaten
und krossen Speckbratkartoffeln





Kindergerichte

*Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

*Hähnchennuggets mit
Kartoffel- Möhrenpüree*



Fleisch

Großes Bauernfrühstück

mit regionalen Kartoffeln und Landeiern, dazu eine Spreewälder Gewürzgurke

Sauerfleisch

vom heimischen Wildschwein mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln

Schnitzel vom Schwein

mit Kräuterbutter, frischen bunten Möhren und hausgemachten Pommes



Wildschweinbraten

aus heimischen Wäldern mit hausgemachtem Rotkohl und
Salzkartoffeln

gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Kohlrabi in Rahm und buntem Kartoffelstampf



Nachspeisen

Rote Grütze Becher ^{3,6}

(1 Kugel Vanille, Rote Grütze und Sahne)

Schwedeneisbecher

(3 Kugeln Vanille, Apfelmus, Sahne und Eierlikör)

frische Waffeln

mit Apfelmus und Puderzucker