

## saisonale Spezialitäten

### Vorspeise

*vegetarisch/glutenfrei*

**Lauwarmer Ziegenkäse**<sup>G</sup>,  
Thymianhonig,  
Pfifferling-Pfirsich-Salat<sup>3,G,M,L,J</sup>  
€ 8,50

### Suppe

*auch vegetarische möglich*

**Pfifferlingscremesüppchen**<sup>G</sup>,  
gebackener Fläminger Wildschinken Zigarre<sup>A1,C</sup>  
€ 5,50

### Hauptgänge

*vegetarisch/glutenfrei*

**Süß Saure Schmorgurken**<sup>G,M</sup>,  
kleine französische Pellkartoffeln<sup>G</sup>  
€ 10,50

## seasonal Specialties

### starter

*vegetarian/gluten free*

**lukewarm goat cheese**<sup>G</sup>,  
thyme honey,  
chanterelle peach salad<sup>3,G,M,L,J</sup>  
€ 8,50

### soup

*vegetarian version possible*

**chanterelle cream soup**<sup>G</sup>,  
fried regional venison ham<sup>A1,C</sup>  
€ 5,50

### main courses

*vegetarian/gluten free*

**sweet-sauer stewed cucumber**<sup>G,M</sup>,  
small potatoes boiled in their skins<sup>G</sup>  
€ 10,50

## Hauptgänge

**Portion sautierte Pfifferlinge<sup>G</sup>,  
Stampfkartoffeln<sup>G</sup>**

**Wahlweise reichen wir dazu:**

Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein<sup>A1,C,G</sup>  
€ 15,50

*vegetarisch/glutenfrei*

Müritzer Saiblings Filet<sup>D,G</sup>  
€ 15,50

*vegetarisch/glutenfrei*

Kräuterrührei<sup>C,G</sup>  
€ 13,50

## Dessert

**Marinierte Werderaner Erdbeeren,  
Amarettini<sup>A1,C,G,H</sup>,  
gesüßter Vanille Mascarpone<sup>G</sup>**  
€ 6,50

## main courses

**sautéed chanterelles<sup>G</sup>,  
mashed potatoes<sup>G</sup>**

**In addition we serve:**

Schnitzel from Saalower herb fed pork<sup>A1,C,G</sup>  
€ 15,50

*vegetarian/gluten free*

char fillet from the lake Müritz<sup>D,G</sup>  
€ 15,50

*vegetarian/gluten free*

scrambled eggs with herbs<sup>C,G</sup>  
€ 13,50

## dessert

**marinated regional strawberries,  
Amerettini<sup>A1,C,G,H</sup>,  
sweet vanilla Mascarpone<sup>G</sup>**  
€ 6,50

## Für den kleinen Hunger

**Gulaschsuppe vom Brandenburger Rind**<sup>M,J</sup>,  
Paprika, Zwiebeln, Erdäpfeln, Baguette<sup>A1,F,G,K</sup>  
€ 6,50

**Büffelmozzarella**<sup>G</sup>,  
Ciabatta Brötchen<sup>A1,F,G,K,L</sup>, Tomate,  
hausgemachtem Basilikum Pesto<sup>G</sup>  
€ 5,50

**Strammer Max**  
Scheiben vom Fläminger Wildschinken, Krustenbrot<sup>A1,A2</sup>,  
Spiegelei<sup>C,G</sup>, Preiselbeergelee, kleine Salatgarnitur  
€ 7,50

## Hauptgerichte

**Bunter Blattsalat der Mark Brandenburg**,  
Hausdressing<sup>J</sup>,  
gebratenen Putenbruststreifen  
€ 8,50

**Currywurst vom Fläminger BIO Apfelschwein**<sup>I,J,M,C,A1</sup>,  
Currysauce<sup>M,J</sup>, hausgemachten Röstzwiebeln<sup>A1</sup>,  
gebackenen Kartoffelstäbchen<sup>E</sup>  
€ 8,00

## for the small appetite

**goulash soup of regional beef**<sup>M,J</sup>,  
bell pepper, onions, potatoes, baguette<sup>A1,F,G,K</sup>  
€ 6,50

**Buffalo mozzarella**<sup>G</sup>,  
ciabatta roll<sup>A1,F,G,K,L</sup>, tomato,  
homemade basil pesto<sup>G</sup>  
€ 5,50

**Strammer Max**  
slices of regional venison ham, crusty bread<sup>A1,A2</sup>,  
fried egg<sup>C,G</sup>, cranberry jelly, small salad garnish  
€ 7,50

## main courses

**mixed green leaf salad**,  
house dressing<sup>J</sup>,  
strips of fried turkey breast  
€ 8,50

**curry sausage of organic apple-pork**<sup>I,J,M,C,A1</sup>,  
curry sauce<sup>M,J</sup>, homemade fried onions<sup>A1</sup>,  
French fries<sup>E</sup>  
€ 8,00

## Hauptgerichte

**Nudeln al Pesto** <sup>A1,C</sup>,  
hausgemachtes Pesto <sup>G</sup>,  
getrocknete Tomaten <sup>M</sup>,  
Pinienkerne, gehobelter Hartkäse <sup>G</sup>  
€ 9,50

**Burger vom Brandenburger Rind**  
Burger Brötchen <sup>A1,K</sup>, Rindfleisch,  
Tomatenscheiben, Gewürzgurke,  
Eisbergsalat, geröstete Zwiebelringe <sup>A1</sup>,  
Sandwichaufstrich <sup>J,C,H</sup>,  
gebackenen Kartoffelstäbchen <sup>E</sup>,  
Ketchup <sup>J,M</sup>, Mayonnaise <sup>J,C</sup>  
€ 11,50

**Classic-Club-Sandwich**  
getoastetes Weißbrot <sup>A1</sup>, Sandwichaufstrich <sup>J,C,H</sup>,  
Eisbergsalat, Tomate,  
Putenbrust, Spiegelei <sup>C,G</sup>, knuspriger Bacon,  
Kartoffelchips <sup>M</sup>  
€ 11,50

**Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef,**  
Remouladensoße <sup>J,C,G</sup>, kleiner Blattsalat, Hausdressing <sup>J</sup>,  
Kartoffelgeröstetes  
€ 11,50

## main courses

**Pasta al pesto** <sup>A1,C</sup>,  
homemade pesto <sup>G</sup>,  
sun-dried tomatoes <sup>M</sup>,  
pine nuts, fresh hard cheese <sup>G</sup>  
€ 9,50

**burger of regional beef**  
burger seed roll <sup>A1,K</sup>, beef,  
tomato slices, pickled cucumber,  
lettuce strips, roasted onion rings <sup>A1</sup>,  
sandwich dip <sup>J,C,H</sup>,  
French fries <sup>E</sup>,  
Ketchup <sup>J,M</sup>, Mayonnaise <sup>J,C</sup>  
€ 11,50

**Classic club sandwich**  
toasted white bread <sup>A1</sup>, Sandwich dip <sup>J,C,H</sup>,  
lettuce, tomato,  
turkey breast, fried egg <sup>C,G</sup>, crispy bacon,  
potato chips <sup>M</sup>  
€ 11,50

**Slices of pink roast beef,**  
tartar sauce <sup>J,C,G</sup>, a small salad, homemade dressing <sup>J</sup>,  
roasted potatoes  
€ 11,50

### **Liebe Gäste,**

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV)  
erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

- A Glutenhaltiges Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Dinkel
- A5 Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohne
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
- H1 Mandel
- H2 Haselnuss
- H3 Walnuss
- H4 Paranuss
- H5 Pecannuss
- H6 Pistazie
- H7 Kaschunuss
- H8 Makadamianuss
- I Sellerie
- J Senf und Senf-Saat
- K Sesamsamen
- L Lupinen
- M Schwefeldioxid und Sulfite
- N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten,  
Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan  
und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln  
können wir nicht ausschließen. Eine vollständige Übersicht der  
angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf  
Wunsch von unserem Küchenteam.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

### **Dear guests,**

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV)  
we record food with ingredients that can cause allergic reactions or  
intolerances as follows:

- A Cereals containing gluten
- A1 Wheat
- A2 Rye
- A3 Barley
- A4 Spelled
- A5 Oats
- B Crustaceans
- C Eggs
- D Fish
- E Peanuts
- F soybean
- G Milk (including lactose)
- H Nuts
- H1 Almond
- H2 Hazelnuts
- H3 Walnuts
- H4 Brazil nut
- H5 Pecan
- H6 Pistachio
- H7 cashew
- H8 Macadamia nut
- I celery
- J mustard and mustard seeds
- K sesame seeds
- L lupins
- M sulfur dioxide and sulfites
- N molluscs

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol,  
natural food coloring, salt, smoke, binding-agents  
such as pectin and xanthan. We cannot exclude  
cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is  
available on request from our kitchen team.

Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

## Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoffen
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) mit Aspartam
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

## Additives

- (1) contains preservative
- (2) contains caffeine
- (3) contains antioxidants
- (4) sulphuretted
- (5) contains dye
- (6) blackened
- (7) contains quinine
- (8) contains aspartame
- (9) genetically modified
- (10) contains milk protein
- (11) contains egg white
- (12) ice cream
- (13) Ice cream with vegetable fat
- (14) contains sweetener
- (15) contains phosphate
- (16) contains flavor enhancers
- (17) made of minced meat
- (18) Formed meat ham