

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat 5,90

Junge Blattsalate

*mit Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen,
Oliven & Champignons* 14,50

Wahlweise zu allen Salaten:

<i>gebratene Zanderstreifen</i>	zzgl.	9,20
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	zzgl.	7,80
<i>(mariniert mit Knoblauch & Rosmarin)</i>		

lauwarmer Tomaten-Brotsalat

*Basilikum, Rucola, Rosmarin, rote Zwiebeln,
Kapern & Knoblauch* 14,80

Erdäpfel

Backkartoffel

mit Kräuterquark und Leinöl 14,80

halbe Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Tomaten-Basilikumsalat, Pesto & Kräuterquark 14,80

Wahlweise zu allen Kartoffeln:

<i>Räucherlachs</i>	zzgl.	7,50
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	zzgl.	7,80
<i>(mariniert mit Knoblauch & Rosmarin)</i>		

Zum Löffeln

Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	13,80
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda dazu Salatbeilage</i>	10,80
Kalte Gurkensuppe <i>mit Kräutern & gehackten Mandeln</i>	7,20
Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs <i>Kräutern & gehackten Mandeln</i>	8,40

Kleinigkeiten

Weinbergschnecken <i>in Tomaten-Knoblauchsud</i>	12,80
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf Pumpernickel mit Honig, Sesam & Blattsalat</i>	13,80
halbe gebratene Avocado <i>mit marinierten Cherry Tomaten & Kräuterquark</i>	11,50
halbe gebratene Avocado <i>mit Räucherlachs, marinierten Cherry Tomaten & Kräuterquark</i>	16,50

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	24,50
Zanderfilet <i>auf cremigen Blattspinat & Salzkartoffeln</i>	23,80
Zanderfilet <i>dazu Gurkensalat & Salzkartoffeln</i>	23,80
Scholle gebraten ca.450g <i>mit Gurkensalat, Salzkartoffeln & Kräutersoße</i>	26,50
Lachsfilet gebraten <i>mit Gurkensalat & Bratkartoffeln</i>	24,80

Aus dem Wasser „Mariniert & Geräuchert“

Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Räucherlachs & Kräuterquark</i>	18,50
Ender Kräutermatjesfilet <i>mit Remouladensoße nach Hausfrauenart & Salzkartoffeln</i>	17,80
Ender Brathering <i>mit Bratkartoffeln & Salatgarnitur</i>	17,80

Von Rind bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	16,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	16,00
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln & hausgemachten Gurkensalat</i>	21,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes (Crunchy fries) & Rahmchampignons</i>	22,50
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	18,20
Kasslerbraten <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	16,80
Sauerbraten „Havelländischer Art“ <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	18,90
Rinderroulade <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	21,80
Hausmacher Sülze <i>mit Remouladensoße, Gewürzgurken & Bratkartoffeln</i>	17,50

Flammkuchen

Klassisch (Speck/ Zwiebel)	14,80
Vegetarisch Quer Beet	14,80
Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln)	16,80

Fleischlos Genießen

Kräuterrührei „Beelitzer Freilandhaltung“
Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

<i>mit Buttermöhren,</i>	14,50
<i>mit cremigen Blattspinat</i>	15,80
<i>mit Rahmchampignons</i>	15,80

Gebackener Camembert

*mit Salatgarnitur, Preiselbeeren auf
rustikalem Weißbrot & Salatgarnitur*

13,80

Hausgemachter Kartoffelpuffer

mit Rahmchampignons & Salatgarnitur

14,80

Süße Sünden

Hausgemachter Kartoffelpuffer
mit Apfelmus, Zucker & Zimt 11,80

Hausgemachter Eierkuchen
mit Kirschlorbeer gefüllt, Zucker & Zimt
oder Apfelmus gefüllt, Zucker & Zimt 10,80

Schokoladenküchlein
mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis 9,80

Eiskarte

Fährhausliebe
heiße Himbeeren & Vanilleeis 8,80

Krokanteisbecher mit
Hausgemachter Karamellsoße & Sahne
1K. Schoko 2K. Vanilleeis 8,50

Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne
2K. Schoko 1K. Vanille 8,50

Schwedeneisbecher
mit Eierlikör, Apfelmus & Sahne
3K. Vanilleeis 8,50

Eiskaffee mit Sahne
2K. Vanilleeis 7,80

Eisschokolade mit Sahne
1K. Vanilleeis 1K. Schoko 7,80

Wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Kuchenvitrine
Portion frisch geschlagene Sahne 2,-