

# Speisekarte

## Die wohl traditionellste Suppe unserer Region

Altmärkische Hochzeitssuppe nach altem Rezept,  
dazu Baguette vom Hausbäcker  
5,00 €

## Für die Vitalität

Knackiger Salat der Saison,  
gereicht mit einer Balsamicovinaigrette  
9,00 €

-wahlweise mit frischen Hähnchenbruststreifen  
12,50 €

Dialog von Tomate und Mozzarella  
mit hausgemachtem Basilikumpesto  
7,00 €

-wahlweise mit frischen Hähnchenbruststreifen  
10,50 €

## **Ein gutes Gespräch und ...**

Käsewürfel vom holländischen Gouda  
mit frischen Weintrauben und Oliven,  
dazu reichen wir Ihnen Weizenbaguette vom Hausbäcker  
6,00€

## **Oder ein anregendes Gespräch und ...**

Feinster französischer Brie trifft Ziegenkäse,  
ein Genuss mit süßem Feigensenf und Weintrauben,  
dazu reichen wir frisches Bauernbrot  
sowie Baguette vom Hausbäcker  
10,00 €

## **Sieben auf einen Streich**

Sieben handgemachte,  
verschieden panierte, Hähnchencrossies,  
dazu eigene Hauskreation von Knoblauch-,  
Chili- und Cocktaildip  
5,00 €

## **Pikantes von der Kartoffel**

Würzige Kartoffelwedges  
mit hausgemachter Kartoffelcreme  
4,50 €

## Deftiges aus Omas Landküche

Rustikales Bauernfrühstück  
mit Spreewälder Gewürzgurke,

10,50 €

Oder traditionelle Senfeier  
in cremiger Sauce, dazu Kartoffelschnee

8,50 €

## Mit Leichtigkeit in den Abend

Zarte Hähnchenbrust auf tomatisiertem Pfannengemüse,  
dazu Basmatireis verfeinert mit Kräutern

13,00 €

## Eine Brise Meer gefällig...

Riesengarnelen auf Bandnudeln  
mit Weißwein- und Schalottenschaum, Kräutern,  
Rucola und Sonnenblumenkernen

17,00 €

Oder Zander und Lachs-Spieß auf Gemüsespaghetti  
mit Teriyaki und Wasabiespuma verfeinert

16,50 €

## **The Duke of Berkshire**

*Die Schweine der Rasse The Duke of Berkshire  
werden nur von Familienbetrieben und  
nicht in industrieller Massenzucht gehalten.  
Es ist eine Kreuzung zwischen dem Berkshire-Schwein,  
einer alten Rasse aus Oxfordshire,  
und dem Large White. Beide Rassen stehen für hohe Qualität.  
The Duke of Berkshire bietet hervorragende Fleischqualität  
für alle Genießer und Fleischliebhaber.  
Es hat feinere Fasern, das bedeutet zarteres Fleisch  
und milderes Aroma. Es schrumpft kaum beim Braten,  
denn der Saft bleibt im Fleisch.  
Es ist dunkler und sehr gut marmoriert.  
Seine Zartheit ist vortrefflich,  
ähnlich wie beim japanischen Wagyu-Rind.  
Man glaubt es kaum, aber die Stimmung der Tiere  
spielt eine große Rolle für den herausragenden Geschmack.*

## **Saftiges für Steakliebhaber**

„The Duke of Berkshire“  
Steak mit mildem Pfeffer gewürzt,  
einem knackigen Salat und hausgemachten  
Pommes aus Süßkartoffeln und Kartoffeln  
17,00 €

## **Der deutsche Klassiker**

Ein traditionelles Schnitzel vom „Duke of Berkshire“,  
serviert mit frischen Kräuterchampignons  
und Bratkartoffeln vom Peulinger Kartoffelhof  
15,00 €

# Wir braten für Sie das Rumpsteak auf den Punkt

*Rare – Medium – Well Done*

200 g Rumpsteak vom argentinischen Weiderind,  
in Rosmarinbutter geschwenkten  
Peulinger Gourmetkartoffeln,  
dazu knackiges Pfannengemüse  
und hausgemachte Kräuterbutter

19,50 €

## Unsere Süße Verführung...

Lauwarmes Schokoküchli,  
serviert an Beerengrütze  
und hausgemachter Vanillesauce  
8,00 €

Süß trifft salzig  
Karamelleierkuchen mit gesalzener Butter  
an Vanilleeis  
8,00 €

*Diese Eierkuchen sind eine ganz besondere Kreation,  
denn hier verbinden sich süße mit salzigen Komponenten.  
Dafür bestreichen wir die Eierkuchen mit Meersalzbutter  
und Sahne und geben zusätzlich eine  
Prise Salz und Karamellsauce darauf.*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
5,00 €

Zu jeder „süßen Verführung“  
servieren wir Ihnen einen  
aromatischen Espresso/ Kaffee inklusive