

Speisekarte

Vorspeisen: (Starter)

- | | |
|---|---------------|
| 1. Carpaccio vom Rind | 8,50 € |
| <i>mit Rucola und einer Balsamico- Vinaigrette und gehobeltem Käse, dazu servieren wir ofenfrische Baguette</i> | |
| <i>Beef-Carpaccio- on roquette salad with balsamic vinaigrette and ground cheese, served with oven-fresh baguette</i> | |
| 2. Backwerk aus dem Reißigofen | 2,50 € |
| <i>frisches Landbrot aus der Region mit Kräuterschmand</i> | |
| <i>Pastries out of the wood-fired oven Fresh local bread with herbed sour-cream</i> | |
| 3. Würzfleisch mit Toast | 3,80 € |
| <i>Meat-ragout with toast</i> | |
| 5. Toast Hawaii | 5,50 € |
| <i>Gekochter Schinken auf Toast mit Ananas & Käse überbacken</i> | |
| <i>Toast Hawaii Boiled ham on toast with pineapple gratinated with cheese</i> | |
| 6. Jägertoast | 6,80 € |
| <i>Zwei Schweinemedallions mit Champignons und Käse überbacken auf Toast</i> | |
| <i>Hunter's Toast Two pork medallions with mushrooms on toast gratinated with cheese</i> | |
| 7. Riesengarnelen | 8,50 € |
| <i>Geschwenkt mit Kirschtomaten u. Knoblauch, dazu servieren wir ofenfrische Baguette</i> | |
| <i>Giant prawns pan-tossed with cherry tomatoes and garlic served with oven-fresh baguette</i> | |

Ein Schälchen Gelöffeltes:

A little bowl of soup:

- | | |
|--|---------------|
| 10. Französische Zwiebelsuppe mit Croutons | 4,00 € |
| <i>French onion-soup with croutons</i> | |
| 11. Tessiner Tomatensuppe | 4,00 € |
| <i>Tessin-style tomato-soup</i> | |
| 12. Tafelspitzbrühe mit Flädle und Schnittlauch | 4,50 € |
| <i>Broth from boiled rump with "Flädle" (crepe strips) and chive</i> | |



Gesund & Knackig: (Healthy & Crisp :)

- | | |
|---|---------------|
| 15. Salat Caprese | 5,50 € |
| <i>Tomate & Mozzarella mit buntem Pfeffer & Balsamico-Öl-Dressing</i> | |
| <i>Salad "Caprese" Tomato & mozzarella with coloured pepper corns & Balsamic-vinegar-oil-dressing</i> | |
| 16. Rucola Salat | 6,50 € |
| <i>Rucolasalat mit Tomaten, Pinienkernen und Hausdressing</i> | |
| <i>Rocket salad Rocket salad with tomatoes, pine nuts and dressing of the house</i> | |
| 17. Fitness Salat | 7,50 € |
| <i>Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen</i> | |
| <i>Fitness-Salat Mixed salad plate with Chick`n fillet-strips</i> | |

Heiße Pfannen (Hot Pan-dishes)

- | | |
|--|----------------|
| 30. Herzhafte Kurfürstenpfanne | 9,80 € |
| <i>Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Frühlingszwiebeln</i> | |
| <i>in Rahmsoße dazu servieren wir Speckbohnen und Röstkartoffeln</i> | |
| <i>Herzhafte Kurfürstenpfanne - Chopped pork on fresh spring onions</i> | |
| <i>in cream sauce, served with string beans with diced bacon</i> | |
| 32. Südseepfanne | 12,40 € |
| <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Kaiserschoten und Pfirsichstreifen in einer Kokos-Joghurt-Soße dazu Penne- Rigatoni</i> | |
| <i>Südseepfanne- Fried chicken-breast stripes on sugar snaps and peach-strips in a coconut-yogurt sauce, served with Penne-Rigatoni</i> | |
| 33. Kurbadpfanne | 15,40 € |
| <i>Rind und Schweine- Medaillons auf Röstkartoffeln, erlesene Gemüsesorten, Grilltomate, Kräuterbutter, Sauce Hollandais</i> | |
| <i>Kurbadpfanne - Beef- and pork medallions on fried potatoes and selected vegetables, different vegetables, grilled tomatoes, herbed butter and hollandaise sauce</i> | |

Hausmacher Kost (Homemade Meals)

- 20. Hausmacher Sülze** **6,50 €**
mit Remoulade und Bratkartoffeln
Homemade aspic with remoulade and fried potatoes
- 21. Bauernfrühstück** **6,50 €**
Bratkartoffeln mit gekochten Schinkenstreifen,
Zwiebeln, zwei Eier & Gewürzgurke
Ham-potato-omelette fried potatoes with boiled ham-strips, onions, two eggs & gherkin
- 25. Hausgemachte Rinderroulade** **12,60 €**
mit Apfelrotkohl serviert mit hausgemachten Klößen
Homemade beef-roulade on red cabbage with apples, served with homemade dumplings
- 27. Tafelspitz in Meerrettichsoße** **12,50 €**
Dazu servieren wir Kartoffelklöße und einen gemischten Salat
Boiled rump in horseradish sauce served with potato dumplings and a mixed salad
- 29. Das preußische Goulasch** **12,90 €**
Mehr dazu am Anfang der Speisekarte

The Prussian Goulash

Big pieces (lumps) of lean and boneless beef is repeatedly braised with roots from the region and cleared off with wine. Afterwards, different spices, as they were used in the kitchens during the times of King Frederic the Great, are added and everything is stewed in the oven. Later, with the exception of the carrots, all the roots are taken out and the whole is shortly braised again having added gooseberries before. At the end, if the cook succeeded, we have a fine, tender goulash for which we serve potato dumplings and red cabbage with apple pieces. After all that effort, we will charge you for this unique delicacy 12,90 €





Rind (Beef)

Hinweis

Rare bedeutet RARE
Die Mitte ist noch ganz roh.

Medium Rare ist saftig

Das Fleisch ist saftig und hat gerade deshalb richtig viel Geschmack.

Medium ist noch Rosa

Die Mitte kocht schon und der Saft fängt an das Fleisch zu verlassen.

Medium Well

Die Mitte ist nicht mehr rosa. Das Blut ist weg und das Fleisch wird trocken.

Well Done

Ist ganz durch. Verbrannt sozusagen.
Du hast ein Stück Natur ruiniert & der Koch hasst Dich.
Aber, wenn Du es so haben must, bestell'ruhig.



40. Gebratenes Filetsteak vom Rind

Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Brokkoliröschen
mit Mandelbutter, serviert mit Steakhouse Pommes Frites

220 g * 22,40 €

Roasted beef-fillet steak- Beef fillet with herbed butter on broccoli floret
with almond butter, served with chips Steakhouse-style

42. Rumpsteak

Rumpsteak auf frischen geschwenkten Gemüsestreifen,
serviert mit Kartoffelspalten und Kräuterschmand

220 g * 18,50 €

Rump Steak- Rump steak on freshly pan-tossed vegetable stripes
served with baked potato filled with herbed sour-cream

41. Flank Steak

300 g * 22,50 €

Inm Steakpreis sind enthalten: Kräuterbutter, Pommes und Pfannengemüse

Auch mit Knusprige Süßkartoffel-Pommes möglich **Aufpreis 2,00 €**

Das Lieblings-Steak der Texaner. So, nur bei uns!

Das Rinder-Steak befindet sich im unteren Rippenbereich, unterhalb des Filets.

Das Flank-Steak ist anderthalb bis zwei Pfund schwer.

Wir schneiden die Steaks in 100 gr. Flanken
und braten diese (wenn nicht anders gewünscht) medium

*Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

*The amounts in gram refer to the of gross weight



Schwein (Pork)

- 60. Steak „ au four“** **9,90 €**
*Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Zuckerkartoffeln serviert mit Steakhouse Pommes frites*
*Steak „ au four“ Pork steak with meat-ragout gratinated with cheese
on sugar snaps, served with chips Steakhouse-style*
- 61. Mozzarella – Lendchen** **9,40 €**
*Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Zuckerkartoffeln, gereicht mit Kroketten*
*Mozzarella – Tenderloin - Pork fillet gratinated with mozzarella-cheese and tomatoes
on sugar snaps, served with potato croquettes*
- 62. Riesenschnitzel „Kurfürst“** **9,40 €**
220 g Schweineschnitzel und Pommes frites dazu ein Salatbouquet
XXL-Schnitzel „Kurfürst“ - 220 gr pork-schnitzel with pommes frites served with salad garnish
- Auch mit Knusprige Süßkartoffel-Pommes möglich **Aufpreis 2,00 €***

Hähnchen & Pute (Chicken & turkey)

- 71. Hähnchenbrust** **9,60 €**
*Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola Soße dazu
feiner Blattspinat serviert mit Kroketten*
*Chicken-breast - Chicken-breast fillet on Gorgonzola-sauce and
fine spinach leaves, served with potato croquettes*
- 72. Hähnchen-Sahne-Geschnetzeltes** **9,80 €**
Mit bunten Gemüsestreifen auf Nudeln
Chicken fillet-strips with vegetable strips, served with ribbon-noodles

Vegetarische Gerichte (Vegetarian Dishes)

- 80. Leckerer Gemüsch** **7,50 €**
*zarter Spinat mit Kartoffelscheiben und Tomaten
mit Käse überbacken*
*Leckerer Gemüsch - Tender spinach on potato-slices and tomatoes gratinated
with cheese*
- 81. Penne Rigatoni** **7,50 €**
In Rahmsauce mit frischen Champignons und Kräutern
Penne Rigatoni in cream sauce with fresh mushrooms and herbs
- 82. Schafskäsepfanne „Pusta“** **7,40 €**
*Mit Kartoffeln, buntem Paprika, Tomatenwürfeln, Knoblauch,
Schafskäse & geriebenen Käse*
*Sheep milk cheese casserole „Pusta“ With potatoes, green, red and yellow peppers,
tomato-dices, garlic Sheep milk cheese & ground cheese*



Aus dem Netz des Fischers

(Out of the Fisherman's Net)

91. Lachsfilet

12,80 €

*an Meerrettich-Käsesoße serviert mit Petersilienkartoffeln
dazu marktfrischer Salatteller*

*Salmon fillet- on horseradish-cheese sauce, served with boiled parsley-potatoes and
a side-salad made of market-fresh vegetables*

92. Gebratenes Zanderfilet

12,90 €

mit Ruccola-Sahne-Nudeln dazu Tomatensoße und Walnussbutter

Fried pike-perch - on rocket-cream-noodles, served with tomato sauce and walnut-butter

93. Schlemmerplatte vom Fisch

14 ,90 €

*Steaks vom norwegischen Lachs, Zander, und
gebackene Tintenfischringe, Kartoffeln, garniert mit
einer fruchtigen Tomatensoße und Salat*

*Gourmet-Fish Platter - Steaks of Norwegian salmon, pike-perch, red fish and
baked calamari rings on a rice ring decorated with different sauces and salads*



Regenbogenforelle aus dem Nuthe - Urstromtal

Einem besonderen Leckerbissen aus dem Fläming.

*Die Forellenanlage liegt in einem bewaldeten
Landschaftsschutzgebiet am Hammerfließ im
Baruther Urstromtal zwischen Gottow und Luckenwalde
im brandenburgischen Fläming.*

*Der Fläming verdankt seinen Namen flämischen Siedlern,
die im 12. Jahrhundert durch Albrecht den Bär ins Land geholt
wurden. Die Forelle hat alles, was unserem steigenden Bedürfnis
nach wertvoller und zugleich leichter Kost entgegenkommt.
Was liegt da näher, einmal eine Unterhammer - Forelle zu genießen,
Sie ernähren sich bewusster und tun auch viel für Ihre Fitness!
Daher bereiten wir Ihnen diese Forelle nach „Müllerin Art“
mit frischem Gurkensalat und Salzkartoffeln
zu einem Preis von*

10,50 €

Rainbow Trout from the Nuthe - Urstromtal

A special delicacy from the Fläming-region. The trout breeding site is located in a wooded protected landscape area at the Hammerfließ in the Baruth-Urstromtal (glacial valley) between the towns of Gottow and Luckenwalde in the Brandenburg part of the Fläming-region. The Fläming-region goes back to Flemish settlers, who were called into the country by Margrave Albert the Bear. The trout offers everything, which we need for our growing demands for both valuable and light food. What is nearer than enjoying a special Unterhammer - trout? You feed yourselves more conscious and also do something for your fitness! That is why we prepare this trout in the "Müllerin-style" (pan-fried) with fresh cucumber-salad and boiled potatoes at a price of

10.50 €



Menükarte für Kids – Leute bis 1 Meter

(Special menu for children - People up to 1 metre in height)

- | | | |
|---|--|-----------------|
| 111. Schnitzel Hotzenplotz
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes & Ketchup</i>
<i>Small-sized schnitzel with chips & ketchup</i> |  | 4,90 € |
| 112. Drei Kartoffelpuffer
<i>mit Apfelmus & Zucker</i>
<i>Three potato-fritters with apple sauce & sugar</i> | | 3,80 € |
| 113. Käpt'n Iglo
<i>Drei Fischstäbchen serviert mit Kartoffelpüree</i>
<i>Three fishfingers, served with mashed potatoes</i> | | 3,80 € |
| 114. Räuberteller für den Angriff auf das Essen der Eltern
<i>for attacking the parents' food</i> | | Kost nix |

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff; 2 = Antioxidationsmittel; 3 = Geschmacksverstärker; 4 = geschwefelt; 5 = Stabilisatoren;
6= Phosphate; 7= mit Süßstoff; 8= Konservierungsstoffe; 9= Verdickungsmittel;
10= Säuerungsmittel Zitronensäure; 11= Nitritpökelsalz

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Sellerie, D. Sesamsamen, E. Eier, F. Senf, G. Weichtiere, H. Fische,
I. Schwefeldioxid und Sulfite, K. Milch, L. Erdnüsse, M. Lupinen, N. Sojabohnen, O. Schalenfrüchte (Nüsse)

Food additives:

1 = colorant; 2 = antioxidant; 3 = flavour modifier; 4 = sulphurated
5 = stabilizing agent; 6= phosphates; 7= with sweetener; 8= preserving agents;
9= thickening agents; 10= acidifying agent citric acid; 11= nitrite curing salt

A. Cereals containing gluten , B. crustaceans, C. celery, D. sesame seeds, E. eggs, F. mustard, G. molluscs, H. fish, I. sulfur dioxide and sulfites , K. milk, L. peanuts, M. lupines, N. soybeans, O. edible nuts(nuts)

