

Vorab unser Frühlings-Aperitif „Pfirsich-Minz-Spritz“

Prosecco mit Tequila, Pfirsichsaft, Minze & einem Spritzer Mineralwasser

0,1 L

9,50€

Saisonales - Vorspeisen & Suppe

Cremesüppchen Beelitzer Spargel

mit eigener Einlage & Schnittlauch

12,00€

Unser Jahreszeitensalat

Ganzer Kopfsalat mit Sauerrahmdressing & warmen Rosmarin-Croûtons

12,50€

Lauwarmer Beelitzer Spargelsalat

mit Schnittlauch & Pflücksalaten

13,00€

Hausgemachte Terrine von der Mais-Poularde

mit Sauerrahm-Rettich & Wildkräutersalat

14,00€

Schweizer Wurstsalat

mit Bergkäse & Gewürzgurkenstreifen

mit Schnittlauchbrot als Vorspeise 13,00€

mit Bratkartoffeln als Hauptspeise 19,50€

Hauptsachen

Portion frischer Beelitzer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln
& hausgemachter Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

24,00€

Dazu empfehlen wir:

- Tiroler Bergschinken und Backschinken 10,50€
- Paniert gebackenes Schweinekotelett ohne Knochen 16,00€
- Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 17,00€
- im Ofen gegartes Lachsfilet & Kirschtomaten 15,00€

Im Ofen geschmorte Aubergine

mit Sauce von Strauchtomaten & Kichererbsen, Hummus-Creme,
gebackenen Garnelen & angebratenem Thunfischfilet

29,00€

Emdener zarte Matjesfilets

mit Hausfrauensauce, Annabell-Kartoffel & kleinem Salat

Vorspeise 14,00€

Hauptspeise 21,00€

Maischolle „Finkenwerder Art“

im Ganzen gebraten mit Speck & Zwiebeln, Butterkartoffeln & Gurkensalat

30,00€

Original Frankfurter Grüne Soße mit gebackenem Beelitzer Spargel

mit gefülltem Bio-Kresse-Ei & Annabell-Kartoffel

23,00€

Süßes

Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Werder Erdbeeren

12,50€

Frisch marinierten Werder Erdbeeren mit Vanilleeis

12,00€

Affogato al Caffè

Der italienische Klassiker - Vanilleeis & kräftiger Espresso

6,50€

Steirer Vanilleeis

mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

1 Kugel 6,70€

Schokoladeneis mit Nougatschaum

& gerösteten Haselnüssen

1 Kugel 6,90€