

Saisonales

Vorab ein besonderer Aperitif „Canonita Spritz“

Prosecco mit Orangenlikör, Orange & einem Spritzer Mineralwasser

9,0€

Vorspeisen & Suppe

Kaltes Spreewälder Gurkensüppchen

mit Dill & Schafskäse

9,0€

Portion gebratene Pfifferlinge

mit Speck & Zwiebeln

16,0€

Büffelmilchmozzarella mit Wassermelone

& gemischten Pflücksalaten

13,0€

Glückstädter Räuchermatjes

mit Hausfrauensoße & Dillkartoffeln

Vorspeise 14,0€
Hauptspeise 19,0€

Ganze warme Sommer-Artischocke zum „Auszuzeln“

mit Cocktailsauce & Tomaten-Vinaigrette

15,0€

Hauptsachen

Angemachter Schweizer Wurstsalat

mit Gewürzgurken, roten Zwiebeln & Bergkäse

Vorspeise 14,5€
mit Bratkartoffeln 20,0€

Rosa gebratene Milchkalbsleber mit glacierten Herzkirschen,

Pfifferlingen & Kartoffelstampf

26,0€

Argentinisches Prime-Entrecôte vom Black Angus Rind

auf Sommer-Bohnen mit Thymian-Jus & hausgemachter Kräuterbutter

38,0€

Ganze gebratene Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter

Petersilienkartoffeln & Spreewälder Gurkensalat

27,0€

Angebratenes Mittelmeer-Thunfischfilet

auf Salat von bunten Tomaten, geröstetem Ciabatta & Basilikumpesto

28,5€

Süßes

Gebrannte Katalanische Creme (karamellierte Vanillecreme)

mit frischen Erdbeeren

12,0€