



VORSPEISEN UND SALATE

Thunfisch mariniert mit frischem Kren
12,50

Aufschnitt vom Bio-Krustenbraten, Gurke, frischer Kren
9,50

Rote Bete-Salat mit Krenschmand und Sesamkrokant
8,50

Sellerie-Tatar auf geröstetem Brot
6,00

Bunter Blattsalat
klein 5,00 // groß 6,50

Extra: Brot, Olivenöl & Kräuter
3,50

SUPPEN

Klare Gemüsesuppe
wahlweise
mit Kräuterflädle oder mit Gemüse-Julienne (vegan)
5,50

Rindssuppe
wahlweise
mit Kräuterflädle 6,00 oder mit Leberknödel 7,00



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb
Erdäpfelsalat, Preiselbeeren
22,00

Bio-Krustenbraten vom Havelländer Apfelschwein
Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel
19,50

Geschmortes Bio-Saftgulasch
hausgemachte Spätzle, Zitronenschmand
18,50

Gebratenes Bio-Kalbskotelett vom Uckermärker Kalb
Beilagen, Kräuterpesto
27,00

Fangfrischer Fisch
Bitte erfragen Sie unser aktuelles Angebot!
19,50



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Tiroler Spinatknödel
zerlassene Butter, Parmesan, Salat
14,50

Kaspressknödel mit Blattsalat
12,00

Käsespätzle mit Bergkäse und Appenzeller
Röstzwiebeln, Salat
14,50

Gebratene Pilze auf Weißwein Velouté
Semmelknödel, Salat
15,00

Hausgemachte Gemüsesulz
Röstkartoffeln, Salat, Remoulade
wahlweise mit Kräuterpesto (vegan)
13,00

Veganes Tagesgericht
Bitte erfragen Sie das aktuelle Angebot!
12,00



DESSERTS

Crème Brulée mit Blaubeeren
6,00

Marillenkügelchen mit süßer Bröselbutter
7,50

Dunkle Schokomousse mit Bitterorange
6,50

Auswahl verschiedener Alpenkäse
klein 8,00 // groß 12,00