

Menü

Ab 20 Personen



Tomaten-Gemüsesuppe
mit Käsecroûtons
6,00

Entenbrust mit gebratenen Äpfeln,
Rotkraut und Klößen

„Mutzbraten“ mit gebratenen Champignons
Waffelkartoffeln und Pfannengemüse
34,00

„Schwarzwälder-Eis“
Vanille- und Schokoladeneis mit
Kirschen, Kirschwasser und Sahne
7,80





Griechischer Salat
mit Kräuter-Knoblauch-Feta, gegrilltem Paprika
Oliven und Knoblauch-Pitabrot
12,00

“Pollo milanese”
Hähnchenbrust in Käsehülle
Ratatouille-Gemüse und Pesto-Gnocchi

Rinderroulade
Rotkraut und Klöße
32,00

Cassissorbet
und Vanilleeis mit Cassiscreme
und Sahne
8,50



Brotsuppe
mit Speck und Knoblauch
6,00

“Wurzelfleisch”
mit Bouillongemüse
Meerrettichsoße und Klöße

“Thahitianischer Fafaa”
Hähnchenbrust – Gemüsepfanne
mit Mango, Tomate, Zucchini und Süsskartoffel
32,00

Erdbeeren mit Sauerrahm,
Vanilleeis und Waldhonig
9,00





Kräutersalat mit Joghurtdressing,
Räucherlachstartar
und geröstetes Knoblauch-Ciabatta
11,80

Kräuter - Krustenbraten
mit Zuckerschoten und Blattspinat,
Waffelkartoffeln

Spanisches Schweinefilet
gebratene Auberginen, Tomaten, Paprika
Meersalzkartoffeln
36,00

Vanilleeis mit Mangowürfel
in Orangensoße
9,80



Antipasti
(auf Platten serviert)
Knoblauch-Auberginen, gebratene Zucchini,
Oliven, Parmaschinken, Gorgonzola
geröstetes Ciabatta
14,00

„Spreewäler Steak“
Schweinerücken mit Gewürzgurken, Meerrettich
und Käse überbacken,
Knoblauch - Kartoffelspalten

Roulade
Rotkraut und Klöße
31,00

Waldbeeren mit Vanilleeis
und Sahne
9,20





Bornaer Zwiebelsuppe
mit Meerrettich und Kartoffeln
6,00

Schweinelendchen
in Sauerrahmsoße
gebratene Champignons und Knoblauchkartoffeln

Hirschrückensteak
mit Rauchspeck-Rahmsoße, Preiselbeeren
Schwarzwurzel – Birnengemüse
und Semmelknödel
34,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
7,20



Selbstverständlich sind alle Gänge
nach Ihren Wünschen kombinierbar