



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
Kirschgrütze, Kirschwasser und Sahne
8,80





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

“Pollo milanese”
Hähnchenbrust in Käsehülle
Tomatengemüse und Pesto-Gnocchi

Rinderroulade
Rotkraut und Klöße
32,00

Cassissorbet
und Vanilleeis mit Cassiscreme
und Sahne
8,50



Garnelen mit
Safranschaum und roter Kresse
12,00

“Wurzelfleisch”
Schweinekamm 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
und Chorizo
Meersalzkartoffeln
36,00

Vanilleeis mit Mangowürfel
in Orangensoße
9,80



Räucherforellensuppe
mit Kresse
6,50

Rinderfilet mit Pfeffer-Kartoffelspalten
Broccoli und Kirschtomaten mit Knoblauch
und creme fraîche gratiniert

Schweinefilet im Blätterteig
Champignons in Rahm
42,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
7,20



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
25,80

Eisbombe
10,20



Bornaer Zwiebelsuppe
mit Meerrettich und Kartoffeln
6,00

Schweinelendchen
gebratene Champignons

Hirschrückensteak
mit Rauchspeck-Rahmsoße, Preiselbeeren
Schwarzwurzel – Birnengemüse
und Semmelknödel
38,00

Frische Beeren
mit Weinschaum
9,60

Raummiete

Für die Nutzung der Räumlichkeiten
bei eingebrachten Speisen berechnen wir pauschal
356,- €

Bereitstellung von Speisegeschirr und Tischwäsche
einschließlich Reinigung
pro Person 4,80 €

Für die Bedienung und Ausschank von Getränken
berechnen wir unsere Gaststättenpreise