



# 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