

Vorspeisen

Lauwarmer Tomaten-Brotsalat <i>Basilikum, Rucola, Rosmarin, rote Zwiebeln, Kapern & Knoblauch</i>	15,50
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf rustikalem Weißbrot mit Rosmarin-Brotchip, Honig, Sesam & Blattsalat</i>	15,50
Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	13,80
Würzfleisch <i>vom Geflügel, überbacken mit Gouda</i>	12,40
Weinbergschnecken <i>in Weißwein-Kräutersud</i>	12,80
Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Räucherlachs & Kräuterquark</i>	18,50

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat	6,40
Salatteller <i>mit Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen, Oliven</i>	15,00
Salatteller Zander <i>mit gebratene Zanderstreifen Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven</i>	25,50

Flammkuchen

Klassisch (Speck / Zwiebel)	14,80
Vegetarisch „Quer Beet“	14,80
Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln)	16,80

Erdäpfel

Backkartoffel <i>mit Kräuterquark & Leinöl</i>	15,80
Backkartoffel mit Kräuterquark, Leinöl & Räucherlachs	23,80
Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Rahmchampignons & Salatgarnitur</i>	16,00

„Mariniert & Geräuchert“

Hausmacher Sülze nach „Spreewälder Art“ mit Remouladensoße, Gewürzgurken & Bratkartoffeln	17,80
Ender Kräutermatjesfilet <i>mit Remouladensoße nach Hausfrauenart & Salzkartoffeln</i>	18,20
Ender Brathering <i>mit Bratkartoffeln Kräuterquark & Salatgarnitur</i>	18,20

Von Wild bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	16,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	17,50
Kasslerbraten vom Nacken <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	17,20
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes (Crunchy Fries) & hausgemachten Gurkensalat</i>	24,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln & Rahmchampignons</i>	24,80
Sauerbraten „Havelländischer Art“ <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	20,80
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	18,50
Geschmorte Lammhaxe <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	24,80

Aus dem Wasser

FrISChe Forelle „Müllerin Art“ <small>ca. 350 g</small> <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	26,80
Scholle gebraten <small>ca.450 g</small> <i>mit Gurkensalat, Salzkartoffeln & Kräutersoße</i>	27,50
Zanderfilet <i>auf cremigen Risotto mit Blattspinat</i>	27,80
Zanderfilet <i>auf cremigen Blattspinat & Salzkartoffeln</i>	26,80
Zanderfilet <i>dazu Gurkensalat & Salzkartoffeln</i>	26,80

Fleischlos Genießen

Rührei mit frischen Kräutern
Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

<i>mit Buttermöhren,</i>	15,80
<i>mit Rahmchampignons</i>	16,80
<i>mit cremigen Blattspinat</i>	16,80

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Mandeln & rustikalen Weißbrot 13,80

Risotto
mit cremigen Blattspinat 19,00

Beilagen extra

<i>Bratkartoffeln</i>	5,20
<i>Kartoffeln</i>	4,50
<i>Pommes</i>	4,50
<i>Kartoffelpuffer</i>	6,50
<i>Buttermöhren</i>	4,50
<i>Rot- / Sauerkraut</i>	4,50
<i>Rahmspinat</i>	4,80
<i>Rahmchampignons</i>	4,80
<i>Pfannengemüse</i>	6,80
<i>Zerlassene Butter</i>	3,80
<i>Remouladensoße</i>	2,80
<i>Kräuterquark</i>	2,80
<i>Bratensauce</i>	2,80
<i>Hausgemachte Preiselbeeren</i>	2,50

Süße Sünden

Grießflammerie <i>mit warmen Kirschen</i>	10,80
Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker & Zimt	12,80
Hausgemachter Eierkuchen <i>mit Kirschsoße gefüllt, Zucker & Zimt oder Apfelmuß gefüllt, Zucker & Zimt</i>	12,80
Schokoladenküchlein <i>mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis</i>	9,80

Eiskarte

Fährhausliebe <i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	9,80
Krokanteisbecher mit Hausgemachter Karamellsoße & Sahne <i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	9,50
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne <i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	9,50
Schwedeneisbecher mit Eierlikör, Apfelmuß & Sahne <i>3K. Vanilleeis</i>	9,50
Eiskaffee mit Sahne <i>2K. Vanilleeis</i>	8,80
Eisschokolade mit Sahne <i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	8,80