

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat			6,20
Junge Blattsalate			
<i>mit Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen, Oliven & Champignons</i>			14,50
Wahlweise zu allen Salaten:			
	<i>gebratene Zanderstreifen</i>	zzgl.	10,70
	Black Tiger Garnelenspieß	zzgl.	7,80
	<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	zzgl.	7,80
	<i>(mariniert mit Knoblauch & Rosmarin)</i>		
Gratinierter Ziegenkäse			
<i>auf Baguette, Rosmarin-Brotchip, Honig, Sesam & Blattsalat</i>			15,20
Gegrillter Rote Bete - Fenchelsalat			
<i>mit Honig, Orange & Schafskäse</i>			15,20
lauwarmer Tomaten-Brotsalat			
<i>Basilikum, Rucola, Rosmarin, rote Zwiebeln, Kapern & Knoblauch</i>			15,20

Zum Löffeln

Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	13,80
Weinbergschnecken in Tomaten-Knoblauchsud	12,80
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda</i>	11,80
Kalte Gurkensuppe <i>mit Kräutern & gehackten Mandeln</i>	7,50
Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs Kräutern & gehackten Mandeln	9,80

Flammkuchen

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

Fleischlos Genießen

Rührei mit frischen Kräutern

Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

mit Buttermöhren, 15,00

mit Rahmchampignons 16,20

mit cremigen Blattspinat 16,20

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und rustikalen Weißbrot 13,80

Gebackene Champignonköpfe

mit Kräuterquark & Salatgarnitur 14,80

Hausgemachter Kartoffelpuffer

mit Rahmchampignons & Salatgarnitur 14,80

Erdäpfel

Backkartoffel

mit Kräuterquark und Leinöl 15,20

Backkartoffel

mit Kräuterquark, Leinöl & Räucherlachs 23,50

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	25,80
Zanderfilet <i>auf cremigen Blattspinat & Salzkartoffeln</i>	25,80
Zanderfilet <i>dazu Gurkensalat & Salzkartoffeln</i>	25,80
Scholle gebraten ca.450g <i>mit Gurkensalat, Salzkartoffeln & Kräutersoße</i>	26,50
Lachsforellenfilet <i>mit Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	24,50

„Mariniert & Geräuchert“

Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Räucherlachs & Kräuterquark</i>	18,50
Ender Kräutermatjesfilet <i>mit Remouladensoße nach Hausfrauenart & Salzkartoffeln</i>	17,80
Ender Brathering <i>mit Bratkartoffeln & Salatgarnitur</i>	17,80

Von Wild bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	16,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	16,80
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes (Crunchy fries) & hausgemachten Gurkensalat</i>	21,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln & Rahmchampignons</i>	22,80
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	18,20
Kasslerbraten vom Nacken <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	17,20
Sauerbraten „Havelländischer Art“ <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	19,80
Geschmorte Lammhaxe <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	22,80
Original Thüringer Rostbratwurst	
2 Stück <i>mit Salzkartoffeln & Sauerkraut</i>	15,50
Hausmacher Sülze nach „Spreewälder Art“ <i>mit Remouladensoße, Gewürzgurken & Bratkartoffeln</i>	17,80

Süße Sünden

Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker & Zimt	12,80
Hausgemachter Eierkuchen <i>mit Kirschoße gefüllt, Zucker & Zimt</i> <i>oder Apfelmuß gefüllt, Zucker & Zimt</i>	11,80
Schokoladenküchlein <i>mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis</i>	9,80

Eiskarte

Fährhausliebe <i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	8,80
Krokanteisbecher mit Hausgemachter Karamellsoße & Sahne <i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	8,50
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne <i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	8,50
Schwedeneisbecher mit Eierlikör, Apfelmuß & Sahne <i>3K. Vanilleeis</i>	8,50
Eiskaffee mit Sahne <i>2K. Vanilleeis</i>	7,80
Eisschokolade mit Sahne <i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	7,80