

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat	5,90
Spitzkohlsalat <i>mit Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven</i>	12,80
Herbstlicher Salat <i>mit Kürbistreifen, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven</i>	13,90
Wahlweise zu allen Salaten:	
<i>gebratene Zanderstreifen</i>	zzgl. 7,50

Zum Löffeln

Kürbiscremesuppe <i>mit geröstetem Rosmarin & getrockneten Kapern</i>	7,80
Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	12,90
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda</i>	9,20

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Kleinigkeiten

Weinbergschnecken <i>in Tomaten-Knoblauchsud</i>	10,50
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf Pumpernickel mit Honig, Sesam & Blattsalat</i>	11,50
Gebratene Kürbisspalten <i>mit Kürbiskernöl & Kräuterquark</i>	11,80
Gratinierte Kürbisspalten <i>mit Schafkäse, Kürbiskernöl, Rosmarin & Kräuterquark</i>	10,90

Miesmuschelzeit

Frische Miesmuscheln <i>in pikantem Tomaten-Knoblauchsud mit Brot und Kräuterbutter</i>	16,80
Frische Miesmuscheln <i>in Weißwein- Ingwer-Chili Sud mit Brot und Kräuterbutter</i>	16,80
Frische Miesmuscheln <i>in Kokossoße mit Zitronengras, Chili und Koriander dazu Brot und Kräuterbutter</i>	17,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	22,50
Zanderfilet <i>auf Kürbis-Kartoffelpüree, gerösteten Kürbiskernen, Schmand und Kürbiskernöl</i>	20,80
Zanderfilet <i>auf gebratenen Kürbisspalten mit Kräuterquark und Kürbiskernöl</i>	19,00
Zanderfilet auf Schupfnudeln <i>mit gebratenen Pilzen à la crème, Datteltomaten & Rucola</i>	22,80
Brathering <i>zwei paar Heringsfilets mit Bratkartoffeln & Salatgarnitur</i>	17,80
Wacholder-Kabeljau (hausgebeizt) <i>auf hausgemachten Kartoffelpuffer, Salat, Cherrytomaten und Kräuterquark</i>	15,90

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Von Rind bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	13,90
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	14,90
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln</i>	Buttermöhren 17,50 Rahmchampignons 18,50
Geschmorte Ochsenbäckchen <i>auf Kürbis-Kartoffelpüree & Rotwein-Schalotten</i>	21,50
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	13,80
Schnitzel vom Hirsch <i>an Schupfnudeln mit gebratenen Pilzen à la crème, Datteltomaten & Rucola</i>	20,50
Hirschbraten <i>mit Apfelrotkohl & hausgemachtem Thüringer Wickelkloß</i>	19,50
Gebackene ½ Ente <i>mit Apfelrotkohl & hausgemachtem Thüringer Wickelkloß</i>	23,80
Flank - Burger <i>mit Cheddar, Balsamico Zwiebeln, Babyblattsalat, karamellisierten Bacon & Pommes</i>	18,00
Enten - Burger <i>rauchig-Pikantes, gezupftes Entenfleisch mit Rotkohlsalat, Preiselbeer creme & Pommes</i>	16,50

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Fleischlos Genießen

Kräuterrührei „Beelitzer Frischei“

Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

mit Buttermöhren,

13,60

mit Rahmchampignons

15,80

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und rustikalem Weißbrot

10,80

Hausgemachter Thüringer Wickelkloß „aus unserer Backstube“

mit Rahmchampignons

12,50

Schupfnudeln

mit gebratenen Pilzen à la crème, Datteltomaten & Rucola

14,50

Hausgemachter Kartoffelpuffer

mit Rahmchampignons

13,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Süße Sünden

Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Apfelmus und Zucker / Zimt</i>	9,80
Karamellisierte Schupfnudeln <i>mit warmen Kirschen, Zucker & Zimt</i>	9,50
süße Mohn-Schupfnudeln <i>mit Vanillesoße</i>	9,50
Hausgemachter Eierkuchen <i>mit Kirschsoße gefüllt & Zucker / Zimt oder Apfelmuß gefüllt & Zucker / Zimt</i>	8,50
Schokoladensoufflé <i>mit warmen Kirschen</i>	6,80

Eiskarte

Fährhausliebe <i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	7,20
Krokanteisbecher mit Hausgemachter Karamellsoße & Sahne <i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	7,20
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne <i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	7,50
Schwedeneisbecher mit Eierlikör, Apfelmuß & Sahne <i>3K. Vanilleeis</i>	7,50
Eiskaffee mit Sahne <i>2K. Vanilleeis</i>	6,80
Eisschokolade mit Sahne* <i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	6,80

Hausgebackener Kuchen vom Blech

Wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Kuchenvitrine

Portion frisch geschlagene Sahne ³⁷	1,50
--	------

