

→ Radikale Landfrüche ←

Zum Ankommen:

Kräuterpunsch hausgemacht und alkoholfrei 4,50 €

Gewürzweinpunsch hausgemacht 6,50 €

Frisch von Feld, Flur & aus dem Wald:

Brandenburger Landente, davon Brust und Keule mit Quitte 23,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsoße 18,00 €

Gekrustetes Rinderfilet vom „Wolowina“ Weiderind 27,50 €

Schmorbraten vom Rehwild 19,00 €

Rote Beete-Spaghetti mit Nüssen und Pesto (veg.) 14,50 €

Waldpilzragout mit Preiselbeeren (veg.) 13,50 €

Zu Ihrem Essen servieren wir tagesaktuelle Beilagen. Gemüse und Kartoffeln kommen von unseren Bauern aus der Region. Denn nur so schmeckt es nach zu Hause.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Allergien, dann wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Landgutschmaus:

Wie früher nach der Ernte, wo sich alle an die lange Gutstafel setzten, servieren wir Ihnen einen Schmaus mit allem, was die Küche hergibt. Dabei kommt alles mittig auf den Tisch und jeder darf mal naschen von den vielen kleinen Glücklichmachern. Brot, Dips, Salat, Fleisch, Gartengemüse, Beilagen, Soße & mehr pro Person 24,50 €



Unsere Herbstkarte

Endiviensalat mit Nussdressing und Birnen	7,50 €
Tagessuppe	5,50 €
Wildschwein-Burger mit Birne, Preiselbeere und Gorgonzola	13,50 €
Kartoffelgnocci mit Kürbis und Bergkäse	9,50 €

Was Süßes passt noch:

Kaiserschmarrn mit Kompott	8,50 €
Tagesdessert im Glas	4,50 €
Kuchen frisch und hausgebacken	4,00 €
„Herbsteisbecher“ Zimt- & Vanilleeis mit Apfelkompott und Zimtsahne	7,50 €
kleine Portion gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
Eissorten (Florida Eismanufaktur): Bourbon Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mango, Zimt, und Nougat	



Fohlenfutter:

Nudeln mit Butter oder Tomatensoße	4,50 €
Croque Monsieur (Käse Schinken Toast)	6,50 €
Backfisch mit Erbsen-Kartoffelstampf	12,50 €
1 Kugel Eis mit Waffel und Streusel	2,10 €