

Werter Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal, unsere separate Allergiker Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen Zutaten.

Unsere Sommerkarte

Vorneweg oder Zwischendurch

Salatteller

Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison mit Käsestreifen, Ei und hausgemachten Jogurt Dressing

Großer Salatteller	11,50 €
Kleiner Salatteller	7,50 €

Soljanka nach Rezept vom Seniorwirt

mit Jagdwurst, Kapern, Paprika, Gewürzgurke

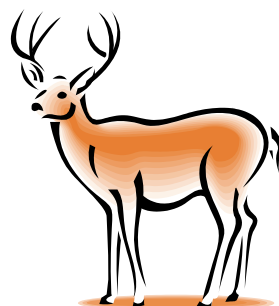
6,00 €

Trendsetter

Wildtränken Burger mit Pommes Frites

14,50 €

Frisch und Hausgemacht, 100 % Wildhackfleisch aus eigener Produktion Salat, Zwiebeln, Tomate, Gurke und Snackdressing



Wildgerichte

Wildfeuerfleisch 15,50 €

mit Tomatenmark, Paprika, Gurke, Zwiebeln
– pikant abgeschmeckt -

Hackbraten vom Wild aus heimischen Wäldern 15,50 €

mit hausgemachten Apfelrotkohl

„Unser Wildbraten der Woche“ 18,50 €

mit hausgemachten Apfelrotkohl
vom Glück des Jägers und Laune des Küchenchefs
erfahren Sie auf unserer Tafel oder der freundlichen
Empfehlung unserer Bedienung

Pikantes aus der Pfanne

Süß- Scharfe Reis- Bowl mit Wild Filet 23,50 €

sowie Ananas, Avocado, Zwiebeln und Wasabi Nüsse

Aus dem Fluss bieten wir:

Forelle „Müllerin Art“ 17,50 €

in Mandelbutter gebraten, mit frischen Gurkensalat

Vegetarisch

Bunte Sommerpasta mit mediterranen Gemüse 14,50 €

Linguine mit Tomaten, Paprika, Lauch, Oliven,
etwas Knoblauch, Parmesan und frittierten Rucola on top

Abseits vom Wild Pfad

<u>Rinderroulade</u>	18,50 €
mit hausgemachten Apfelrotkohl	
<u>Schweinerücken nach „Steakhouse Art“</u>	15,50 €
mit frischem Gemüse, etwas Sahne und Orangensaft	
<u>Schnitzel vom Schwein</u>	18,50 €
mit frischem Kartoffel- Gurkensalat	
<u>Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen</u>	14,50 €
Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison mit Ei und hausgemachten Jogurt Dressing	

Bitte wählen Sie zu Ihrem Gericht ausfolgenden Sättigungsbeilagen:

<u>Kartoffelsalat (Essig-Öl Basis), hausgemacht</u>	4,00 €
<u>Bratkartoffeln</u>	4,00 €
<u>Kroketten</u>	4,00 €
<u>Pommes Frites</u>	4,00 €
<u>Kartoffelrösti, hausgemacht</u>	5,50 €

(Seniorenportionen berechnen wir mit 75 % vom Verkaufspreis)

Für den Nachtisch schauen Sie bitte in
unsere Eis- und Dessertkarte

Abends ab 17.00 Uhr bieten wir Ihnen zusätzlich:

Bauernfrühstück 12,50 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Wurst, Ei,
Spreewälder Gurken, dazu frischer Gurkensalat

Kalte Abendplatte 13,50 €

mit Räucherspezialitäten, hausgemachter Wurst und Käse

Auf Vor - Bestellung und je nach Verfügbarkeit richten wir für Sie an:

Gespickter Rehrücken 27,50 €

mit frischen Champignons, Apfelrotkohl, Pfirsich und Preiselbeeren

aber auch Gerichte vom Nandu oder Mufflon sind möglich...

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Nutzen auch Sie unseren Partyservice für Ihre Feier zu Hause
z. B.

- gebackenes Wildschwein, Spanferkel oder Pute aus dem Holzbackofen
-
- verschiedene Büfets
-
- und vieles mehr

Wir und unser Team beraten Sie gern!!!

Zwergenkarte

(Gerichte nur für unsere „jungen Zwerge“)



„Kasperschmaus Rot/Weiß“	6,50 €
Pommes Frites mit Ketchup und Majo	
„Tick, Trick und Track“	7,50 €
Hausgemachte Nuggets mit leckeren Pommes und Ketchup Klecksen oder	
„Schweinchen Wutz“	7,50 €
Schnitzel vom Schweinchen mit leckeren Pommes und Ketchup Klecksen	
„Quatsch mit Soße“	4,50 €
Kroketten mit Soße und Rotkraut	
„Tinkerbell“	4,00 €
Bandnudeln mit Werderketchup	
„Räuberteller“	1,50 €
Ein leerer Teller und Zwergenbesteck, damit du bei den Erwachsenen räubern kannst	