



Vorspeisen

Spargelcremesüppchen

Spargel­einlage | Petersilie

6,50 Euro

Feine Erbsensuppe

Gartenminze

6,00 Euro

Salatbowl „Frühling“

Radieschen | Ei | Champignons |
Preiselbeerdressing

7,50 Euro

Spargelsalat

Radieschen | Bärlauchvinaigrette |
Cherrytomaten

7,90 Euro

Gefüllte Avocado

Mango | Büffelmozzarella |
gebratene Garnele |
frischer Koriander

9,40 Euro

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.



Hauptgerichte

Gebratener Lammrücken

lauwarmer Frühlingsalat | Joghurt^{1,3)} |
Koriander | gebackene Kartoffeln

23,90 Euro

Gebratenes Heilbuttfilet

Pinienkern-Parmesankruste |
sautierte Waldpilze | Spinatrisotto

22,90 Euro

Involtini vom Kalb

Seranoschinken | Büffelmozzarella
getrockneten Tomaten | Balsamico-Schalotten^{3,4)} |
Kräutergnocchi

19,90 Euro

Blankenseer Forelle „Müllerin“

Mandelbutter | Zitrone | Meerrettich³⁾ |
Gurkensalat | Petersilienkartoffeln

18,50 Euro

Vegetarisches Spinatrisotto

geschmolzene Tomaten |
Grillkäse

13,50 Euro

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig,
11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst



Nachtisch

Rhabarbertiramisu

Mascaponecrème ⁶⁾ | Löffelbiscuit

5,00 Euro

Hausgebackene Waffeln

heiße Kirschen | Vanilleeis | Schlagsahne

6,90 Euro



Eis

Unsere Eissorten im Überblick

Vanille | Schokolade | Erdbeere |
Mango | Salzkaramell | Nuss | Stracciatella
1,50 Euro pro Kugel

Erdbeer – Eisbecher

Vanilleeis | Erdbeeren | Schlagsahne

7,50 Euro

Kürbiskernöleisbecher

Vanilleeis | „Beelitzer Kürbiskernöl“ |
naturbelassene Knabberkerne

5,20 Euro

Kindereisbecher

zwei Kugeln Eis nach Wahl,
Schlagsahne und bunten Streuseln
3,50 Euro

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.



Spargelkarte

„Beelitzer Spargel“ vom Syringhof in Zauchwitz,
serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder
Semmelbutter und Kräuterkartoffeln ⁴⁾

13,90 Euro

mit Schnitzel vom Fläminger Durocschwein

19,90 Euro

mit gebratener Perlhuhnbrust

19,90 Euro

mit Schwarzwälder Schinken

17,90 Euro

Spargelpasta

weißer und grüner Spargel | Pinienkerne |
Cherrytomaten | Basilikumpesto

14,50 Euro

Wein Tipp

 Weingut Beisiegel
2018 Gelber Muskateller
Kreuznacher Kappelenpfad
QbA, trocken
Nahe
Glas: 0,1 l | 3,50 EUR
Glas 0,2 l | 6,50 EUR
Flasche 0,75 l | 23,00 EUR

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergienkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.