

VORSPEISEN, SALATE, KALTES

Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen und rotem Thymianpaprika

Unser Ziegenkäse wird in der Ziegenkäserei Karolinenhof hergestellt und direkt zu uns ins Haus geliefert. Er ist sehr gesund und hat einen wunderbaren Geschmack.

11,90

Thunfischcarpaccio mit Limetten-Olivenöldressing und frischem Meerrettich

Carpaccio ist eigentlich eine Vorspeise der italienischen Küche aus rohem Rindfleisch und wurde 1950 in Harry's Bar in Venedig erfunden. Es bedeutet „eine zarte Vielfalt“. Inzwischen gibt es bestimmt 1000 verschiedene Arten, wobei das Thunfischcarpaccio besonders köstlich ist. Thunfisch hat keine Kohlenhydrate, weißt aber ein optimales Verhältnis von Fett und Eiweiß auf.

13,80

Blattsalate im Balsamico-Olivenöldressing mit sechs gebratenen Großgarnelen

18,50

Blattsalate mit unserem Honig-Senf-Hausdressing, Shisukresse, gerösteten Kürbiskernen, Haselnussbrotchips und gebratener Hähnchenbrust

Das Honig-Senf-Dressing wird nach einem Rezept unseres langjährigen Chefkochs „Charly“ Conrad hergestellt, welches Sie gern bei uns käuflich erwerben können.

11,90

Sommerfelder Abendplatte mit Wildsalami, rohem Schinken und Tatar vom Gut Hesterberg, dazu Ziegenfrischkäse, Pfeffergurken, Butter und Landbrot

13,50

Tatar vom Galloway-Rind mit Kapern, Sardellen, Spreewaldgurken, Eidotter und gesalzener Butter

Das passende Brot kommt von unserem Nachbarn - Hausbäcker Bollig aus Beetz.

12,00

Klassischer Krabbencocktail mit Mango und frischem Baguette

-Ein Lieblingsgericht unserer Chefin-

12,50

SUPPEN

Kräftige Bouillon von der Landente mit Suppengemüse und geriebenem Meerrettich

3,90

Tomatencreme mit frischem Basilikum

Im Sommer ernten wir Basilikum frisch aus dem hauseigenen Kräutergarten.

4,50

Aufgeschäumtes Süppchen aus der gelben Paprikaschote mit frisch gemahlenem Pfeffer

Diese Suppe ist unsere Hausspezialität!

6,50

HAUPTGERICHTE

Filet vom Belugastöhr in Butter gebraten auf Spitzkohl in Limettenrahm dazu Kartoffelschnee

Der Stöhr – ursprünglich aus der Kaspischen See kommend und „Kaviar-Produzent“, wird jetzt in heimischen Gewässern gezüchtet und ist ein besonders schmackhafter Speisefisch aus der Zippelsförder Fischzucht.

18,90

Zanderfilet in aufschäumender Butter kross gebraten, auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette

13,90

In Gutshofschinken und Salbei aus dem Kräutergarten gebratene Hähnchenbrust mit Apfel-Lauchragout und Kartoffelpüree

12,50

Knusprig gebratene Landente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Die frisch gebratene Landente gehört zu jeder Jahreszeit zu den Lieblingsgerichten unserer Gäste.

19,90

GESUND GENIESSEN- VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Kartoffel-Gemüse-Curry

Ein feines vegetarisches Gericht. Hier steht Curry nicht für die Gewürzmischung sondern für „Ragout“ – ganz wie in Indien. Kartoffeln, Möhren, Zuckerschoten, frischer Ingwer und Kokosmilch sind die wichtigsten Ingredienzien.

9,90

Hausgemachte, feine Bandnudeln mit Basilikumpesto, geschmolzenen Tomatenwürfeln und gehobeltem Parmesankäse

12,90

Brandenburger Bauernpfanne

mit Pellkartoffelscheiben, Zwiebeln, Paprikaschote, Zucchini, geriebenem Bergkäse und Eiern vom Gut Hesterberg

11,-

APERITIF EMPFEHLUNG

„OSTWIND“

Wodka, Martini Rosso, Martini Dry

4,90

WEINEMPFEHLUNG DES MONATS

Rotwein

2010er Chinon

Pierre & Bertrand Couly
Cabernet Franc
Loire, Frankreich, trocken

Glas 0,1l 5,- Karaffe 0,25l 10,-

Weißwein

2010er Chinon

Pierre & Bertrand Couly
Chenin Blanc
Loire, Frankreich, trocken

Glas 0,1l 5,- Karaffe 0,25l 10,-

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat

17,50

Schorfheider Wildschweinbraten in Burgundersauce und Preiselbeerconfit, dazu geschmorter Wirsing und gebratene Semmelknödel

Brandenburg ist für seinen Wildreichtum bekannt – hier ist wohl die Schorfheide das Herz der Jagdgebiete und grenzt an unsere Region.

19,90

Rouladen von der Schweinelende mit Majoranzwiebeln gefüllt, dazu grüne Bohnen und gebratene Speckkartoffeln

15,50

250g Rib-Eye-Steak vom Galloway-Rind mit Kräuterpesto, gebratenen Bamberger Hörnchen und Tomatensalat

500 Galloway Rinder „grasen“ auf dem Gut Hesterberg. Der klassische Dreiseitenhof mit seinen frei lebenden Tieren liegt ca. 25 Autominuten von uns entfernt und empfiehlt sich als schöner Tagesausflug.

24,50

Gebratene Kalbsleber – Berliner Art – mit geschmorten Zwiebel und Apfelringen, dazu cremiges Kartoffel-Schnittlauchpüree

19,50

Geschmorte Keule vom Ruppiner Luchwiesenlamm mit Thymiansauce und Minzvinaigrette dazu Schmelzlauch und Stampfkartoffeln

Die Luchwiesen sind ein von Menschenhand geschaffenes Landschaftsgebiet. Sie bieten wertvollen Lebensraum für eine reiche Flora und Fauna. Die Luchwiesen im Ruppiner Seenland sind einer der größten Kranichrastplätze im Land und ziehen alljährlich immer mehr Naturfreunde in unsere Region.

19,90