

Suppen



Lausitzer Festtagssuppe 3,80 €
Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken

Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln, 3,90 €
Sahneblub, Basilikum und Weißgebäck

Salate und Vorspeisen



Salatschüsselchen „Lausitzer Frühling“ 3,50 €
(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)

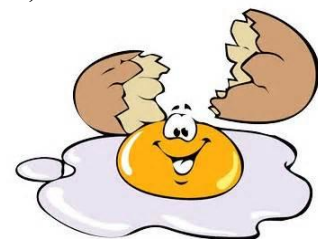
Salatschüsselchen „Miriam“ 3,50 €
(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)

Salatschüsselchen „Athene“ 3,50 €
(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)

Salatschüsselchen „Rapunzel“ 3,50 €
(Frischer Feldsalat mit hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Kürbstomaten, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Sonnenblumenkernen)

Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch mit Champignons, 4,65 €
dazu reichen wir Zitrone und Weißgebäck

Salatteller mit allem, was wir in Nachbars Garten finden konnten- 7,95 €
macht sicher satt, vielleicht faul, aber nicht dick
(Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Kochschinkenstreifen, Ei, Radieschen, hausgemachtes Kräuter – Joghurt – Dressing und Baguettbrot)



Vegetarische Gerichte

Lockerer Omelette mit Tomatenstücken, feinen Zwiebeln, 8,30 €
Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Jogurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Lockerer Omelette gefüllt mit Rahmchampignons, Spargel, 8,65 €
und geriebenem Käse, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Jogurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Fisch frisch auf den Tisch

<i>Seelachsfilet in Kartoffelkruste</i> mit frischen Rahmchampignons, <i>Pommes frites und Salatbeilage</i>	9,90 €
<i>Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“</i> <i>mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat</i>	10,95 €
<i>Zartes Rotzungenfilet in Butter gebraten</i> , mit <i>feiner Dillrahmsoße, Petersilienkartoffeln und Salat</i>	10,90 €
<i>Zanderfilet in Butter gebraten</i> 250g Zanderfilet 15,95 € 150g Zanderfilet 12,95 € <i>mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage</i>	



Geflügelgerichte

<i>Hähnchenbrust mit Pfirsichhälften in Curryrahmsoße</i> , <i>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatbeilage</i>	11,95 €
<i>Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons</i> , <i>einer delikaten Käsesauce und Kartoffelkroketten</i>	11,50 €
<i>Putenbrustschnitzel, in Sesampanade knusprig gebraten</i> , mit <i>gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Bratensoße</i>	11,90 €



Deftiges vom Schwein

Gebratene Leber mit Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage	8,35 €
Bauernfrühstück – schmeckt auch abends prima, dazu Spreewälder Gewürzgurken und Salatbeilage	8,45 €
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage	8,95 €
Feiner Sahnegulasch vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	9,50 €
Frisches paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites	9,50 €
Frisches paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage	9,80 €
Steak „Spreewald“ - kommt nicht im Kahn gefahren, sondern ist Schweinesteak (200 g) mit Spreewälder Gewürzgurken und Meerrettich, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	10,90 €
Zartes Pfeffersteak vom Schwein (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatgarnierung	10,90 €
Lausitzer Rostbrät`l mariniert mit Senf und Bier Schweinenackensteak mit viel Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,90 €
Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti – Ecken, aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr (200g scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)	10,95 €
Schweinesteak (200 g), dazu Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage	11,50 €
Gerd`s Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage in der Gusseisenpfanne serviert	12,95 €



Feines vom Rind

- Sauerbraten** nach Großmutter's Rezept 11,50 €
mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
- Zarter Rinderschmorbraten** mit Ananasrotkohl und 10,95 €
hausgemachten Kartoffelklößen
- Rinderzunge** mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise 12,95 €
und Petersilienkartoffeln



Wildspezialitäten

- Wildgulasch „Hubertus“** mit Ananasrotkohl, 12,95 €
hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage
- Hirschkeulenbraten**, saftig gebraten, 13,95 €
mit Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage



... für unsere kleinen Gäste:

- Peter Pans Lieblingsspeise** 4,50 €
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Sahnehäubchen und Obst
- Fischstäbchen** mit buntem Gemüse 5,50 €
und Pommes frites mit Ketchup
- Witwe Boltes Spezialität** 5,50 €
Knusprig panierte Brustfiletstücke vom Hähnchen, mit buntem Gemüse
und Pommes frites mit Ketchup



Desserts

- Waldbeeren-Dessert** mit Vanillesoße und Sahnehäubchen 3,50 €
- Sauerkirschen** mit Eierlikör und Sahnehäubchen 3,50 €



Zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen informieren und beraten wir Sie gern.