

Suppen

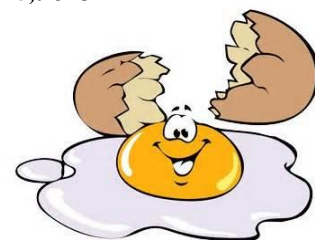


- Lausitzer Festtagssuppe** 3,85 €
Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken
- Orangen – Ingwer – Kokossuppe**, abgeschmeckt mit Kürbis,
einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Weißgebäck 3,85 €
- Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln**,
Sahneblub, Basilikum und Weißgebäck 3,95 €

Salate und Vorspeisen



- Salatschüsselchen „Lausitzer Frühling“** 3,80 €
(Knackiger Eisberg Salat, Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)
- Salatschüsselchen „Miriam“** 3,80 €
(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisberg Salat, Kräuter-Yoghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)
- Salatschüsselchen „Athene“** 3,80 €
(knackiger Eisberg Salat, hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfeln)
- Salatschüsselchen „Rapunzel“** 3,80 €
(Frischer Feldsalat mit hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Kürchtomaten, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Sonnenblumenkernen)
- Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch mit Champignons**,
dazu reichen wir Zitrone und Weißgebäck 4,95 €
- Salatteller mit allem, was wir in Nachbars Garten finden konnten** 8,95 €
macht sicher satt, vielleicht faul, aber nicht dick
(Eisberg Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Kochschinkenstreifen, Ei, Radieschen, hausgemachtes Kräuter – Joghurt – Dressing und Baguettbrot)



Vegetarische Gerichte

- Lockerer Omelette mit Tomatenstücken, feinen Zwiebeln**,
Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu
Salatbukett mit hausgemachtem Jogurt - Dressing und
gerösteten Sonnenblumenkernen 8,95 €
- Lockerer Omelette gefüllt mit Rahmchampignons, Spargel**,
und geriebenem Käse, dazu Salatbukett mit hausgemachtem
Jogurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 8,95 €

Fisch frisch auf den Tisch

<i>Seelachsfilet in Kartoffelkruste</i> mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage	10,90 €
<i>Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“</i> mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat	11,95 €
<i>Zartes Rotzungenfilet in Butter gebraten</i> , mit feiner Dillrahmsoße, Petersilienkartoffeln und Salat	11,90 €
<i>Zanderfilet in Butter gebraten</i> 250g Zanderfilet 150g Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage	16,95 € 12,95 €



Geflügelgerichte

<i>Hähnchenbrust mit 2 Pfirsichhälften in Curryrahmsoße</i> , dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatbeilage	12,50 €
<i>Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons</i> , einer delikaten Käsesauce und Kartoffelkroketten	12,85 €
<i>Putenbrustschnitzel, in Sesampanade knusprig gebraten</i> , mit gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Bratensoße	12,90 €



Deftiges vom Schwein

Gebratene Leber mit Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage	8,95 €
Bauernfrühstück – schmeckt auch abends prima, dazu Spreewälder Gewürzgurken und Salatbeilage	8,95 €
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage	8,95 €
Feiner Sahnegulasch vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	10,50 €
Frisches paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites	10,50 €
Frisches paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,95 €
Steak „Spreewald“ - kommt nicht im Kahn gefahren, sondern ist Schweinesteak (200 g) mit Spreewälder Gewürzgurken und Meerrettich, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	11,90 €
Zartes Pfeffersteak vom Schwein (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatgarnierung	11,90 €
Lausitzer Rostbrät`l mariniert mit Senf und Bier Schweinenackensteak mit viel Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,90 €
Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti – Ecken, aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr (200g scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)	11,95 €
Schweinesteak (200 g), dazu Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage	12,50 €
Gerd`s Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage in der Gusseisenpfanne serviert	13,95 €



Feines vom Rind

- Zarter Rinderschmorbraten mit Ananasrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen** 11,95 €
- Sauerbraten nach Großmutter's Rezept mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl** 12,90 €
- Rinderzunge mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise und Petersilienkartoffeln** 12,95 €



Wildspezialitäten

- Wildgulasch „Hubertus“ mit Ananasrotkohl, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage** 13,95 €
- Hirschkeulenbraten, saftig gebraten, mit Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage** 14,95 €



... für unsere kleinen Gäste:

- Peter Pans Lieblingsspeise** 4,90 €
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Sahnehäubchen und Obst
- Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Pommes frites mit Ketchup** 5,90 €
- Witwe Boltes Spezialität** 5,90 €
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.