

## Suppen

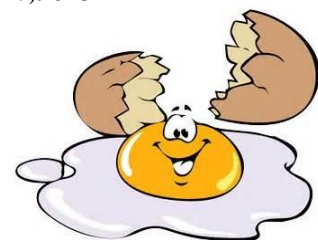


- Lausitzer Festtagssuppe** 3,85 €  
*Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken*
- Kürbis – Ingwer – Kokossuppe**, abgeschmeckt mit Orangensaft,  
einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Weißgebäck 3,85 €
- Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln**,  
Sahneblub, Basilikum und Weißgebäck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

## Salate und Vorspeisen



- Salatschüsselchen „Lausitzer Frühling“** 3,80 €  
*(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)*
- Salatschüsselchen „Miriam“** 3,80 €  
*(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)*
- Salatschüsselchen „Athene“** 3,80 €  
*(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfeln)*
- Salatschüsselchen „Rapunzel“** 3,80 €  
*(Frischer Feldsalat mit hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing, Kürschtomaten, 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*  
*(Eisbergsalat, 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***

---

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



## ***Geflügelgerichte***

---

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



## Deftiges vom Schwein

---

<b>Gebratene Leber</b> mit Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage	8,95 €
<b>Bauernfrühstück</b> – schmeckt auch abends prima, dazu Spreewälder Gewürzgurken und Salatbeilage	8,95 €
<b>Feiner Sahnegulasch</b> vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	10,50 €
<b>Frisches paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites	10,50 €
<b>Frisches paniertes Schweineschnitzel</b> mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,95 €
<b>Steak „Spreewald“</b> - kommt nicht im Kahn gefahren, sondern ist Schweinesteak (200 g) mit Spreewälder Gewürzgurken und Meerrettich, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	11,90 €
<b>Zartes Pfeffersteak vom Schwein</b> (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatgarnierung	11,90 €
<b>Lausitzer Rostbrät'l mariniert mit Senf und Bier</b> Schweinenackensteak mit viel Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,90 €
<b>Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti – Ecken,</b> aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr (200g scharf gewürztes Schweinegeschmetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)	11,95 €
<b>Schweinesteak</b> (200 g), dazu Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage	12,50 €
<b>Gerd`s Schlemmerpfanne</b> – 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** 12,50 €
- 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** 15,95 €



## ... 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.