

Suppen



Lausitzer Festtagssuppe

Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken

4,90 €

Orangen – Ingwer – Kokossuppe, abgeschmeckt mit Kürbis,
einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Weißgebäck

4,90 €

Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln,
Sahneblub, Basilikum und Weißgebäck

4,90 €

Salate und Vorspeisen



Salatschüsselchen „Lausitzer Frühling“

*(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Jogurt-Dressing,
Tomate, Gurke, Paprika, Mais)*

5,20 €

Salatschüsselchen „Miriam“

*(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt-Dressing,
garniert mit Mandelsplittern)*

5,20 €

Salatschüsselchen „Athene“

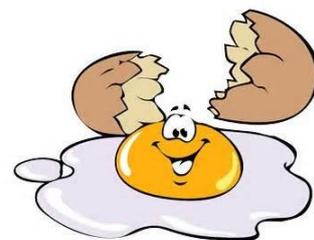
*(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Jogurt-Dressing,
Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)*

5,20 €

Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch mit Champignons,
dazu reichen wir Zitrone und Weißgebäck

6,95 €

Vegetarische Gerichte



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

13,90 €

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

13,90 €

Fisch frisch auf den Tisch

<i>Seelachsfilet in knuspriger Panade mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage</i>	16,90 €
<i>Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat</i>	19,50 €
<i>Zanderfilet in Butter gebraten</i>	
250g Zanderfilet	22,95 €
150g Zanderfilet	16,95 €
mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage	



Geflügelgerichte

<i>Knusprige Hähnchenbrustfilets mit einer delikater Käsesoße, auf gebutterten Eierspätzlen</i>	15,90 €
<i>Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons, einer delikaten Käsesauce und Kartoffelkroketten</i>	16,50 €
<i>Putenbrustschnitzel, in Sesampanade knusprig gebraten, mit gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Bratensoße</i>	16,90 €



Deftiges vom Schwein

<i>Gebratene Leber</i> mit Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage	13,90 €
<i>Bauernfrühstück</i> – schmeckt auch abends prima, dazu Spreewälder Gewürzgurken und Salatbeilage	13,90 €
<i>Hausgemachte Eisbeinsülze</i> mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage	13,90 €
<i>Frisches paniertes Schweineschnitzel</i> mit Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites	14,50 €
<i>Frisches paniertes Schweineschnitzel</i> mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbeilage	14,50 €
<i>Feiner Sahnegulasch</i> vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	14,90 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage	15,50 €
<i>Steak „ Spreewald“</i> - kommt nicht im Kahn gefahren, sondern ist Schweinesteak (200 g) mit Spreewälder Gewürzgurken und Meerrettich, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	15,90 €
<i>Zartes Pfeffersteak vom Schwein</i> (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatgarnierung	15,90 €
<i>Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti</i> – Ecken, aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr (200g scharf gewürztes Schweinegeschmetzeltes mit Zwiebel- und Paprikastreifen)	16,95 €
<i>Schweinesteak</i> (200 g), dazu frischen Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage	17,50 €
<i>Lausitzer Rostbrät`l mariniert mit Senf und Bier</i> 250 g Schweinenackensteak mit viel Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	17,90 €
<i>Gerd`s Schlemmerpfanne</i> – für Gäste die das Feine lieben Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage in der Gusseisenpfanne serviert	19,95 €
<i>Zarte Schweinemedallions</i> mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise, Kartoffelkroketten und Salatbeilage	20,95 €



Feines vom Rind

- Zarter Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen** 19,90 €
- Sauerbraten nach Großmutter's Rezept mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl** 21,95 €
- Rinderzunge mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise und Petersilienkartoffeln** 21,95 €



Wildspezialitäten

- Wildgulasch „Hubertus“ mit Apfelrotkohl, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage** 21,95 €
- Hirschkeulenbraten, saftig gebraten, mit Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage** 23,95 €



... für unsere kleinen Gäste:

- Peter Pans Lieblingsspeise** 5,90 €
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Sahnehäubchen und Obst
- Fischstäbchen mit Kullererbsen, dazu Pommes frites mit Ketchup** 7,50 €
- Witwe Boltes Spezialität** 7,50 €
Knusprig panierte Brustfiletstücke vom Hähnchen mit Bratensoße und Kullererbsen, dazu Pommes frites mit Ketchup



Desserts

- Waldbeeren-Dessert mit Vanillesoße und Sahnehäubchen** 5,50 €
- Sauerkirschen mit Eierlikör und Sahnehäubchen** 5,50 €



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

Es gilt immer die aktuelle Karte, gültig ab 29.02.2024