

Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

Vorspeisen & Suppe

Cremesüppchen vom Beelitzer Spargel mit eigener Einlage & Schnittlauch	8,0€
Lauwarmes Filet von der Räucherforelle auf Schnittlauchrührei, geröstetem Vollkornbrot & Preiselbeersahne	13,0€
Lauwarmer Salat vom Beelitzer Spargel mit Bärlauch, Kirschtomaten & auf der Haut gebratenem Zanderfilet	15,0€
„Der Jahreszeitensalat“ Bunte Pflücksalate mit Radieschen & Kirschtomaten auf leichter Kräutersauce mit warmen Butter-Croutons & gerösteten Kürbiskernen	12,0€

Hauptsachen

Portion frischer Beelitzer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln & hausgemachter Sauce Hollandaise oder Semmelbröselbutter	19,5€
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
- Tiroler Bergschinken und Backschinken	8,5€
- Paniert gebackener Duroc-Schweinerücken	11,0€
- Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	13,5€
- Lachsfilet aus dem Ofen mit Bärlauch-Öl	12,5€

Rosa gebratene Milchkalbsleber mit Balsamessig-Pflaumen & Kartoffel-Sellerie Stampf	23,0€
Gebratene Maischolle „Finkenwerder-Art“ mit geröstetem Speck, Gurkensalat in Dillschmand & Petersilienkartoffeln	24,0€
Hühnerfrikassee von der Maispoularde mit Butterreis, Möhren & Beelitzer Spargel	22,0€

Süßes

Erdbeeren -Romanoff mit Grand-Manier, Crème Fraîche & Vanilleeis	11,0€
--	-------