

# Speisekarte

*Kürbiscremesuppe* <sub>G</sub>

*Bulgursalat mit Granatapfel & konfierten Kirschtomaten*

*Gebratene Maishähnchenbrust auf einem Ragout von Wurzelgemüse &  
handgemachten Kartoffelgnocchis* <sub>C,A1,G</sub>

*Lachs in Spreewälder Gurkenmantel auf heimischen Kohlrabi an einer  
Kräutersauce & gebratenen neuen Kartoffeln* <sub>G</sub>

*Zanderfilet auf Blattspinat & gebratenen neuen Kartoffeln* <sub>G</sub>

*Rumpsteak, angebratenes Gemüse des Tages sowie Kartoffeln & Kräuterbutter* <sub>G</sub>

*Pflaumentorte mit Vanilleeis* <sub>G,C,A1</sub>

## Die Klassiker

*Kleine Salatvariation*

*Ragou fin vom Schwein mit Zitrone & Toast* <sup>1,2,A1,G</sup>

*Pusztaschnitzel* <sup>2,A1,C</sup>

*Bauernfrühstück klassisch* <sup>2,3,M,C</sup>

*Bauernfrühstück mit Knackwurstscheibe* <sup>2,3,M,C</sup>

*Schnitzel mit frischen Cremechampignons und Pommes Frites* <sup>5,A1,C,G</sup>

*Schnitzel mit deftigem Speck & Spiegelei begleitet von Bratkartoffeln* <sup>2,3,A1,C,M</sup>

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff Allergene: A1-Weizen, A2-Gerste, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milchprodukte, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, K-Senf, L-Sesamsamen, M-Schwefeldioxid & Sulfite, N-Lupinen