


Klassische Gasthaus Gerichte


Kürbis-Apfel-Suppe mit gerösteten Kernen und Kernöl
4,90 €

Vegane Soljanka mit Räuchertofu, Veganer Wurst,
Paprika und Spreewald Gurke 
5,50 €

Verschiedene Blattsalate mit gebackenen
Austernpilzen, 
Apfel und Honig-Senf-Dressing
9,90 €

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl, Zwiebel und
Pellkartoffeln 
9,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebel, Essiggurke,
Apfel und Bratkartoffeln 
12,90 €

Wildschweinragout mit gebratenen Champignons,
Preiselbeeren und Spätzle 
16,90 €



Königsberger Klopse vom Klettwitzer Freilandschwein
mit Kapern und Kartoffelstampf
13,90 €

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger
Rotweinjus, Gartenbohnen und Semmelknödel
17,90€

Gerichte mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlings-Cremesuppe mit Kräutercroutons
4,90 €



Geschmorte Süßkartoffel mit Gemüsebolognese und
gebratenen Pfifferlingen
12,90 €



Hausgemachte Pasta mit Pfifferlings-Rahm,
gebackenem Brie und mariniertem Rucola
13,90 €



Hausgemachte Kartoffelgnocci mit frischen
Pfifferlingen, Rahm und gebratenem Kopfsalatherz
13,90 €



Schnitzel vom Duroc-Schwein, Pfifferlinge mit Ei,
Rahm-Jus und kleine gebratene Kräuterkartoffeln
17,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutergnocci,
Pfifferlingen und getrockneten Kirschtomaten
17,90 €

BBQ-Burger mit Bio-Dinkelbrötchen,
Bratling aus Wild und Klettwitzer Freilandschwein,
geschmorten Zwiebeln, Pfifferling, Spitzkohl,
Spreewaldgurke und Süßkartoffelpommes
13,90 €