



REGIONALE SPEISEKARTE

Elbe-Elster-Land

Hausgebackenes Roggenbrot mit Schmalz vom Klettwitzer Freilandschwein und Spreewald Gurke

3,50 €

4erlei Schinken und Bauchspeck vom Klettwitzer Freilandschwein mit Gewürzgurke, Butter und Krustenbrot

13,50 €



Sülze aus Eisbein und Backe vom Klettwitzer Freilandschwein mit frischer Remoulade, Spreewald Gurke und Bratkartoffeln

13,90 €

Königsberger Klopse vom Klettwitzer Freilandschwein mit Kapern und Kartoffelstampf

13,90 €

Medallions vom Wildschweinrücken mit Kürbiskernen, Kürbis, Champignons, Preiselbeerjus und Spätzle

18,90 €



BBQ-Burger mit Bio-Dinkelbrötchen, Bratling aus Wild und Freilandschwein, geschmorten Zwiebeln, Spitzkohl, Gurke und Süßkartoffelpommes

13,90 €

Wild und Honig beziehen wir von Carsten Semsch aus Wormlage
Die Burger-Brötchen bäckt Bio-Bäcker Christian Graf in Herzberg
Schweinefleisch und Kartoffeln beziehen wir von Kai Schneider aus Klettwitz

Vegetarisch und Vegane Gerichte

Kürbis-Apfel-Suppe mit gerösteten Kernen und
Kürbiskernöl 

4,90 €

Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe mit Kräutercroutons 

4,90 €

Vegane Soljanka mit Räuchertofu, Veganer Wurst,
Paprika und Spreewald Gurke 

5,50 €

Herbstliche Blattsalate mit marinierten Kürbis,
eingelegtem Gemüse, Kichererbsen, Bohnen und Kernöl 

9,90 €

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl, Zwiebel und
Pellkartoffeln 

9,90 €

Geschmorte Süßkartoffel mit Kichererbsen -Bolognese und
gebratenen Herbstgemüse 

12,90 €

Burger mit Bio Dinkelbrötchen, Erbsen-
Haferflocken-Bratling, BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-
Gurke und Süßkartoffelpommes 

13,90 €

Hausgemachte Pasta mit Petersilienwurzel-Sellerie-Rahm,
gebackenem Brie und mariniertem Kürbis 

13,90 €

Veganer Berglinsenbraten mit kräftiger Gemüsejus,
Rotkohl und Kartoffelklößen 

15,90 €

Klassische Gasthaus-Gerichte
Soljanka nach Russischem Rezept

5,50 €

Strammer Max

Hausgebackenes Krustenbrot, geräucherter Schinken,
Bio- Spiegeleier und Spreewald Gurke

8,90 €

Bauernfrühstück mit Speck, Gartensalat
und Spreewald Gurke

9,90 €

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger
Rotweinjus, Rotkohl und Semmelknödel

18,90 €

Rinderroulade mit Rotkohl, Champignons und
Kartoffelklößen

16,90 €

Sous-Vide gegarter Tafelspitz mit Rahmkraut,
Meerrettich und Salzkartoffeln

16,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“ vom Duroc-Schwein
mit gebratenen Champignons und Pommes Frites

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutergnocci,
Kürbis und Dijon-Senf-Sauce

17,90 €

Rip Eye Steak vom Feersichen Rind
aus Schleswig Holstein mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter, Spitzkohlsalat und Rosmarinkartoffeln

24,90 €