

Saisonales aus der „lokal genial“-Küche

Der Sommer ist im vollen Gange und auch bei uns kommen ein paar erfrischende Vorspeisen und Gerichte auf den Tisch. Pfifferlinge dürfen natürlich nicht fehlen.

Vorspeisen

Süßkartoffeltoast

Gebatene Süßkartoffelscheiben mit Frischkäsecreme und gepfefferten Beeren, dazu Pflücksalat mit unserm Hausdressing und Baguette von Bäcker Exner
7,20 €

Grüne Erfrischung

Geeistes Gurkensüppchen mit angemachtem Tatar vom Räucherlachs mit Zitrone und Limette, dazu Baguette von Bäcker Exner
6,40 €

Hauptgerichte

Eierschwammerl

Unsere eigene grüne Nudel in Zusammenarbeit mit der Nudelwerkstatt Beelitz, dazu frische Pfifferlinge mit Schalotten in Kräuterrahm (vegetarisch)
16,80 € – für den kleinen Hunger 15,40 €

Von Feld und Weide

Zarte Ochsenbäckchen vom Wolowina Rind mit frischen Pfifferlingen und geschwenkten Kräuterkartoffeln dazu eine leckere Bratensauce
21,80 €

Sommermatjes – klassisch genial

Aalrauchmatjes von der Fischräucherei aus Seddin, mit krossen Bratkartoffeln und klassischer Hausfrauensauce, dazu gebratene Salatherzen
18,60 €

Eine Portion Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge mit Schalotten und Petersilie
4,20 €

Dessert

Blaues Wunder

Cremiges Blaubeermousse auf luftigem Haselnussboden mit Blaubeerragout und fluffigen Blaubeerhäubchen
6,80 €