

Vorspeise/Suppe

starters

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen € 14
gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef filet with chanterelle, pine nuts, parmesan and rucola

Pfifferlingssüppchen € 6
creme of chanterelle soup

Fisch

fish

Kutterscholle "Finkenwerder Art" € 21
mit Speckstreifen, Heidekartoffeln
und marktfrischem Salat
plaice with ham, steamed potatoes and salad

Norwegisches Lachsfilet € 26
mit gebratenen Pfifferlingen,
Bärlauchbutter und Kartoffelbratlinge
filet of salmon with fried chanterelle, wild garlic butter and potatoes

Vegetarisch

vegetarian

Pfifferlinge in Rahm € 15
mit Semmelklößen
chanterelle in cream with bread dumplings

Salat

salad

Sommersalat

€ 14

mit Poulardenbrust und Papaya

summer salad with papaya

Fleisch

meat

Frische Leber „Berliner Art“

€ 16

mit Äpfeln und Zwiebeln

Kartoffelpüree und frischem Salat

fresh liver of beef, mashed potatoes and fresh salad

Filet vom Schwein

€ 23

frischen Pfifferlingen in Rahm, Salat und Bratkartoffeln

medallions of pork with chanterelle in cream,

salad and home fried potatoes

Entenbraten „Celler Art“

€ 24

mit Brust und Keule an schwarzer Johannisbeersosse

dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße

roasted breast and leg of duck, cassissauce, red cabbage with apples

and dumplings

Rinderfilet mit Pfeffersauce € 30
mit Pommes frites und Salat
filet of beef with pepper sauce fries and salad

Aus der Region

regional

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 26
mit frischen Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne,
Prinzessbohnen und Krokette
*north german heath with fresh chanterelle, cranberries,
green beans and potato croquettes*

Ragout von Reh und Hirsch € 18
mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Krokette
*ragout of deer and venison with dried fruit in madeira sauce, red cabbage
and potato croquettes*