

Vorspeisen

Frühlingsfrischer bunter Salatteller mit Croutons, gerösteten Pinienkernen und Bines Dressing dazu schmecken: marinierte Fetawürfel	7,90 € 2,50 €
Camembert gebacken in einer Nusskruste mit Chutney aus frischen Früchten von Silkes Bäumen	8,20 €
Karamellierte Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse	9,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	8,90 €

Er: „Wir nehmen einmal die gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen, bitte.“

Sie: „Oh ja, die nehme ich auch, gute Idee.“

Er: „...“

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

Suppen

Cremige Bärlauchsuppe mit Croutons	7,20 €
Süppchen des Tages	6,90 €
Eintopf des Tages	7,80 €

Kollege: „Wenn ich mit dem Thermomix Suppe koche, brauche ich nur einen Topf!“

Ich: „Ist ja verrückt! Ich ohne Thermomix auch!“

Fisch

Forelle Müllerin 21,00 €
Frische Forelle vom Fischer in Lohmen,
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln

Schollenfilet „Finkenwerder“ 19,90 €
mit Speckstippe, dazu gebratene Kartoffelwürfel
und grünen Blattsalat in süß-saurer Sahne

*>> Nur, wer den Himmel im Wasser betrachtet,
kann Fische auf den Bäumen sehen. <<*

Vegetarisch

Junge Drillinge 15,90 €
mit Kräuterquark, Leinöl und Salatbeilage

Kleines Kräuteromelette 12,50 €
gefüllt mit Feta und Oliven,
dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage

Gemüseplatte 15,30 €
mit Weißweinsauce und Käse gratiniert, dazu Salzkartoffeln

Gnocchi-Pfanne 15,50 €
mit Tomaten, Champignons, Rucola und Parmesan
- Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu! -

*>> Manchmal ist meine Schwester ein Genie.
Sie hat ihren Kindern erzählt, dass Gemüse ein Essen nur für Erwachsene sei
und tut immer so, als würde sie es nur sehr ungern mit ihnen teilen.
Sie lieben sogar Rosenkohl! <<*

Fleisch

*>> Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
 wenn man nicht gut gegessen hat. << virginia wolf*

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust 19,90 €
 dazu Möhren in drei Farben und Rösti-Ecken

Bärlauchschnitzel 19,20 €
 Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Bärlauch und Käse,
 dazu Bratkartoffeln und hausgemachten Rohkostsalat

Aus den umliegenden Wäldern:

Wildschweinbraten in Wacholder geschmort, 21,50 €
 dazu Blumenkohl und Kartoffelklöße

Deftige Buletten vom Wildschwein 20,50 €
 mit Marktgemüse und Kartoffel-Brokkoli-Stampf

Hausmannskost:

Ingos Sauerfleisch 15,90 €
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 13,90 €
 ...gerne auch vegetarisch!

*>> Ich tue vielleicht so, als wäre alles okay.
 Aber tief in mir drin habe ich schon wieder Hunger. <<*

Dessert – der geliebte i-Punkt

Raffinierte Mohnmousse 7,20 €
 mit weißer Schokolade und Fruchttopping

Eis und Heiß, 8,90 €
 das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
 und Sahne

Schwedeneisbecher 8,90 €
 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne

„Einen Kaffee für Ihren Mann?“

„Legen Sie noch ein Stück Kirschkuchen drauf und er gehört Ihnen. 😊“

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis 9,20 €
 Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze,
 garniert mit frischen Früchten

Unsere Eissorten je Kugel – 2,30 €

Vanille
 Schokolade
 Erdbeer

Sorbet je Kugel – 2,60 €

Man muss lernen, „Nein“ zu sagen.

Zum Beispiel: Möchtest Du noch eine Kugel Eis? Nein, Zwei. 😊