

Herzlich willkommen

Verehrte Gäste, wir heißen Sie in unserem



herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt

Genießen Sie deutsche, regionale und leichte
mediterrane Küche,
Fischspezialitäten und saisonale Speisen.

Natürlich bieten wir zu allen Gerichten auch
ausgesuchte
Weine aus Region und aller Welt

Lassen Sie sich im gemütlichen Ambiente unseres
Gasthauses und in den Sommermonaten auf der
Terrasse und im Biergarten verwöhnen.

Gern richten wir auch Ihre Feierlichkeiten aus!

Sprechen Sie uns an.



Vorspeisen

Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Brot, frische Tomaten,
Olivenöl, Mozzarella, Basilikum & Knoblauch

7,50 €

Feines Würzfleisch vom Schwein

im Keramiktopf, mit Käse überbacken,
dazu ofenfrisches Stangenbrot

11,50 €

Black Tiger Garnelen

3 Black Tiger Garnelen
auf Ratatouille, dazu Ofenfrisches Stangenbrot

9,00 €

Bärlauch Cremesüppchen

mit Croutons & Kresse

6,50 €

Allergene / Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

in unserer Kreativküche wird frisch gekocht, daher können all unsere Speisen durch Kreuzkontaminierung folgende Allergene enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen, Weichtiere, sowie jeweils gewonnene Erzeugnisse.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Vom Grill und aus der Pfanne

Beef Burger – Biergarten Special

Rindfleisch 220g im Brioche Bun und hausgemachte Burger Sauce,
in Whisky karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat und Cheddar,
dazu dicke Fritten & Cole Slaw

21,00 €

Knusper-Rolle

panierter Schweinerücken gefüllt mit Käse, Schinken
und frischen Bärlauch Pesto
Bratkartoffeln und Beilagen Salat

22,00 €

Kalbsleber „Berliner Art“ des Hauses

auf den Punkt schonend gegart, auf Apfel-Chutney, Kartoffel-
Butter-Püree, Röstzwiebeln
und einer feinen Jus

22,00 €

Lammgulasch

in feiner Thymian Jus, Speckbohnen
und Kartoffelklöße

25,00 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Colphuser Schweinesteak's

3 Medallions von der Schweinelende
(hauseigen mariniert) mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Prinzessbohnen
Gebackene Kartoffelecken, Sc. Hollandaise

25,00 €

Kräuter Meerrettichfleisch

pochierte Rinderbrust an Meerrettichsoße
an Blattspinat und Kartoffelklöße

23,50 €

Entrecôte

250g arg. Entrecôte gebraten,
mit Kräuterbutter, Salatbeilage
und Drillingskartoffeln im Baconmantel
mit Frischkäse Chilli Dip

31,50 €

Vom Fluss und Seen

Frische Forelle „Müllerin Art“

gebraten in der Fettpfanne, mit Gurkensalat,
Buttermandeln
dazu gebutterte Petersilienkartoffeln

23,00 €

Pannfisch

gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Bratkartoffelsalat
mit Speck, Zwiebeln, Bohnen, Tomaten, Thymian und
Dijon-Senfsauce

23,50 €

Vegetarische Empfehlung

Ziegenkäse

mit Feigensenf gratiniert,
auf knackig frischen Blattsalaten
mariniert mit Preiselbeer Vinaigrette,
Gartengemüse, dazu frisches Stangenbrot

15,00 €

Vegetarische Gemüsepfanne

in der Butterpfanne geschwenktes Gemüse
Kartoffeln, Tomaten, frische Kräuter
und Knoblauch

11,50 €

Dessert

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Parfait

8,00 €

3 Gefüllte Schokokrapfen

mit Vanillesoße

7,50 €

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
Eierlikör, und Sahne

7,50 €

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis,
mit heißen Knupperkirschen und Sahne

8,50 €

Eisbecher Grafschaft Barby

je 1 Kugel Walnuss, Stracciatella, Vanille,
mit Schokosoße, Krokant und Sahne

7,50 €

Eiskaffe oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €