

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 €

Allergene / Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

in unserer Kreativküche wird frisch gekocht, daher können all unsere Speisen durch Kreuzkontaminierung folgende Allergene enthalten: Glutenthaltiges 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.

Salate und kleine Gerichte

Ziegenkäse vom Ziegenhof Glinde
mit Feigensenf gratiniert,
auf knackig frischen Blattsalaten
mariniert mit Preiselbeer Vinaigrette,
Gartengemüse, dazu frisches Stangenbrot

15,00 €

Ceasar Salad
knackiger Römersalat, mariniert im
hausgemachten Ceasar Dressing,
Parmesan, Tomaten, Croutons, gebratene
Hähnchenbruststreifen

16,50 €

Carpaccio vom Rind
mariniert, mit gebratenen Champignons,
Pinienkernen, Rucola und Parmesan,
dazu ofenfrisches Stangenbrot

13,50 €

Vegetarische Empfehlung

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

13,00 €



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 €

Bärlauch Tasche

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

24,00 €

Kalbsleber „Berliner Art“ des Hauses

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

22,00 €

Colphuser Schweinesteak's

3 Medaillons 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 Kartoffelklößen

23,50 €

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 €

Dessert

Creme Brûlée

mit hausgemachtem Parfait

8,00 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanillesoße

8,50 €

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 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €

Milchshake Erdbeere

4,50 €

