

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 & SUPPEN

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Bruschetta

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

7,50 €

Vegetarische Gemüsepfanne

13,50 €

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

Feines Würzfleisch vom Schwein

im Keramiktopf, mit Käse überbacken,
dazu ofenfrisches Stangenbrot

11,50 €

Gnocchi Pfanne

19,50 €

mit gebratenen Pfifferlingen, feinen
Zwiebelwürfelchen, an Sauerrahm, Kirschtomaten,
Parmesan und Gartenkresse

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und Stangenbrot

10,00 €

Kürbiscremesuppe

mit gebratener Chorizo
und Kürbiskernöl

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.

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Beef Burger

21,00 €

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

Hirschgulasch

24,50 €

in Portwein Sud, hausgemachten Knopfspätzle und Apfelrotkohl

Bärlauch Tasche

24,00 €

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

Hirschroulade

26,50 €

auf Sellerie Püree, in der Butterpfanne geschwenkte Möhren und einer Wildpreiselbeer Jus

Kalbsleber

23,00 €

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

Perlhuhnbrust

25,50 €

Gegrillte Perlhuhnbrust mit einer Walnuss Kürbis-Füllung auf frischen Waldpilzen mit feinen Speck und Zwiebelwürfelchen in Rahm und frischen Gartenkräutern, dazu ein gebackener Kartoffel-Muffin

Colphuser Schweinesteak

24,00 €

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

Schweineschnitzelchen

25,50 €

2 gebratene Schweineschnitzel aus Lende saftig geraten, an Pfifferlingen in Sauerrahm, mit feinen Speck- & Zwiebelwürfelchen Gartenkräutern, Dauphine Kartoffeln

VOM FLUSS UND SEEN

Pannfisch

23,50 €

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

Red Snapper Filet

23,50 €

auf Kürbis-Chilli Risotto

Frische Forelle „Müllerin Art“

24,00 €

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

DESSERT

Geeistes Tiramisu

Löffelbiskuit mit Amaretto Espresso
& hausgemachtes Mascarpone Eis

8,00 €

3 Gefüllte Schokokrapfen

mit Vanillesoße

7,50 €

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern
dazu Tonkabohneneis

8,00 €

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
Eierlikör, und Sahne

8,00 €

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis,
mit heißen Knupperkirschen und Sahne

8,50 €

Eisbecher Grafschaft Barby

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

8,50 €

Dreierlei aus unserer Eismanufaktur

3 Sorten hausgemachtes Eis
aus eigener Kreation, Sorten variieren
je nach Saison und Inspiration

7,50 €

Kugel Eis

2,00 €

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Walnuss
Stracciatella
Mango

Sahne Portion

1,00 €