

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte für 7.5

Alle Tagesessen 9.5

Freitag 02.07.

Spargel mit paniertem Hähnchenschnitzel, neuen Kartoffeln mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter dazu neue Kartoffeln

Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter dazu neue Kartoffeln

Montag 05.07.

Schweinefilet Medaillons mit Rahmsauce, grünen Bohnen und neue Kartoffeln

Salat mit gegrilltem Gemüse und Thunfisch

Dienstag 06.07.

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree

Pasta mit karamellisierten Walnüssen, roter Bete und Ziegenkäse

Mittwoch 07.07.

Chicken Nuggets mit Pommes und kleinem Salat

Mediterranes Omelette mit Kartoffel, Oliven, getrockneten Tomaten und Fetakäse

Donnerstag 08.07.

Rinder Burger im Foccacia Brötchen, mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes

Bruschetta Trilogie mit Tomate, Avocado und roter Bete an Rucola Salat

Wochenkarte

Cremige Pfifferlingsrahmsuppe
mit Petersilie 5.2

Flammkuchen mit Pfifferlingen
Belegt mit Tiroler Speck und roten Zwiebeln
11.2

Mit Granatapfeldressing marinierter Blattsalat
dazu Pfifferlinge und Blaubeeren 10.8
Wahlweise mit Serranochips 13.4

Linguine in cremiger Pfifferlingssauce
mit frischen Kräutern der Saison 14.6

Wahlweise mit
Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust 19.6

Pfifferlingsrahm – Pfifferlinge
in einer sahnigen Sauce mit frischen Kräutern und
Salzkartoffeln 13.8

Wahlweise mit -
Rumpsteak 23.6
Wiener Schnitzel 22.6
Gegrilltes Lachsfilet 21.4

Pfifferlingsbowl
gebratene Pfifferlinge, knackiges Gemüse, Reis
und frische Kräuter 14.2

Little Sweets

Rote Grütze 4.8
mit einer Kugel Vanilleeis

Cheese-Cake Bowl 4.8
Mit Käsekuchen, frischen Sommerfrüchten und
Erdbeer-Sauce

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Pfifferlingsmenü 31,0
oder vegetarisch 23,0

Vorspeise

Cremige Pfifferlingsrahmsuppe
mit Petersilie

Hauptgang

*Pfifferlingsrahm – Pfifferlinge mit einem Wiener
Schnitzel*
in einer sahnigen Sauce mit frischen Kräutern und
Salzkartoffeln

ODER VEGETARISCH

Linguine in cremiger Pfifferlingssauce
mit frischen Kräutern der Saison

Dessert

Frische Erdbeeren
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Homemade Drinks

Erdbeer Fresh 3.6
Erdbeereis mit Prosecco aufgegossen und Minze

Negroni 8.0
Gin, Campari, Martini Rosso mit Tonic
aufgegossen und Zitrone

Gin Basil Smash 8.0
Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup

Eistee aus grünem Tee 0,3l 3.8
Mit Pfirsich Geschmack