



Unsere Suppen

Cremiges Kürbissüppchen mit Creme Fraîche

4,90 €

Wildsüppchen mit Mais und roten Bohnen,
dazu Preiselbeer-Rahm

4,90 €

Sie wollen eine Suppe, passend zum Seeblick – Bitteschön!

Würzige Fischsuppe mit Ingwer, Tomate und Curry

4,90 €

Das Rezept kommt aus Südafrika, ein Mitbringsel von lieben Gästen.

Kleinigkeiten für zwischendurch, davor oder dazu

„Für Genießer - von allem etwas“

Kleines Putensteak in Sesamhülle mit Tomatenchutney,
marinierter Seegrass-Salat mit Ingwer, gebackene Krabbenchips
dazu gebackene Asia-Teigtaschen mit scharfem Dip,
marinierte Champignons mit Balsamico

Warum sich für eins entscheiden, wenn man alles haben kann?

7,90 €

„Aioli“ hausgemachte Knoblauchcreme mit frischem Baguette

3,50 €

Einfach eintunken und genießen

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

4,90 €



raffiniert, knackig und frisch
Hier schlagen die Salatherzen höher.

Kleiner gemischter Salatteller

4,50 €

Unser Orangen-Limettendressing ist unsere Nummer Eins unter unseren hausgemachten Dressings.

„Spaziergängersalat“

Carpaccio vom geräucherten Wildschinken
aus unserer Region,
an Waldorfsalat mit Preiselbeeren, dazu Blattsalate

8,90 €

Kleine, feine Speise für zwischendurch.

„Klassisch“

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Bachsaibling

11,90 €

Hierzu passt ideal unser Balsamicodressing.

Unsere Dressings sind natürlich alle hausgemacht.
Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.

Kräutervinaigrette Balsamicodressing
Orangen-Limettendressing oder Essig und Olivenöl



Genuss mit Gemüse

„Genuss kommt von genießen“ und das mit allen Sinnen.
Das ist unser Fitnessprogramm exklusiv für Sie.

Ginge es nur darum satt zu werden, hätte wohl kaum jemand Probleme:
Aber gleichzeitig genießen, satt werden und dennoch fit und gesund bleiben,
dazu bedarf es schon ausreichender Abwechslung auf dem Speiseplan.
Dass es nicht immer ein Steak sein muss, beweisen diese Gerichte.

Ravioli-Mix mit Kürbis-und Rote Bete-Füllung
dazu frisches Pfannengemüse mit Pilzen und Kräutern
10,90 €

Die Pasta, die man jeden Tag essen könnte.....lecker.
Glauben Sie nicht? Probieren Sie es einfach aus.

Fast Food war gestern - dieses Gericht hat aber auch so rein gar nichts damit zu tun.

Kartoffel-Zucchini-Burger, gefüllt mit Kräuterchampignons und Creme Fraîche
9,80 €

Dieses Gericht kommt ohne tierische Produkte aus.

Rote Bete Taler auf buntem Gemüseragout, Wildreis und Erbs-Minzpüree
8,90 €



Fisch auf den Tisch ganz klassisch

Gebratene Forelle aus Zippelsförde,
mit Mandelbutter, dazu Märkische Kartoffeln
15,90 €

Oder einmal Lust auf etwas Neues?
Trauen Sie sich, es lohnt sich.

Gebratener Zander auf Rote Bete Rahm
dazu Kürbis-Kartoffelstampf
16,90 €

„Fisch muss auf den Tisch“ – regional noch dazu,

Der Saibling, Stör und Karpfen, sowie die Forelle kommt aus der Fischzucht Zippelsförde, unweit von Neuruppin.
Vielleicht einen Abstecher zu unserem Fischer, ein Besuch lohnt sich!

Fischvariation aus der Region

Gebratene Filets von Karpfen, Stör und Bachsaibling
auf getrüffeltem Blattspinat, Meerrettichschaum und Kartoffelgratin
17,90 €

Werte Gäste, gerne erfüllen wir auch Ihre Änderungswünsche bei den von uns liebevoll zusammengestellten Gerichten.
Für die Änderungen berechnen wir Ihnen 0,80 € zusätzlich.



Brutzelein vom Herd

Gebratene Schweineleber in Portweinsauce, mit Apfelzwiebelringen
und Kartoffelstampf
12,90 €

Hähnchenbrust im Speckmantel, gefüllt mit Backpflaumen- Frischkäse,
auf Sesam-Möhrengemüse, dazu Kartoffelstampf
14,90 €

Knusprige Entenkeule in Thymianjus,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Brauner Butter
15,90 €

Die verschärfte Chef-Empfehlung
Schweinerückensteak Jalapeno
mit Tomaten und krossem Speck, gratiniert mit Cheddar Käse,
dazu herzhaft Bratkartoffeln
16,90 €

Für Liebhaber , die es gerne etwas schärfer mögen.

Geschmorter Wildbraten in Wacholderjus,
dazu Pilzsauerkraut und Mandelkroketten
16,90 €

Rumpsteak, 200g, mit Balsamicojus,
gebackenen Kürbisspalten, Zucchini und Kirschtomaten
dazu Kartoffelgratin
23,90 €

Werte Gäste, gerne erfüllen wir auch Ihre Änderungswünsche bei den von uns
liebevoll zusammengestellten Gerichten.
Für die Änderungen berechnen wir Ihnen 0,80 € zusätzlich.



Das Beste zum Schluss

Man sollte den Tag nicht vor dem Abend loben – und ein Menü nicht vor dem Dessert, weil das Beste immer zum
Schluss kommt.

Notfalls können Sie ja auch das Menü vorher weglassen und hemmungslos das Dessert „verschlemmen“.

Cassissorbet mit karamellisierten Bananenscheiben und etwas Sahne
4,90 €

Hausgebackener Schokobrownie mit Cassissauce
dazu Pflaumen-Zimt-Eis und etwas Sahne
5,90 €

„Bunte Dessertvariation“

Sie können sich nicht entscheiden, dann ist dieses Dessert genau das richtige.

Cassisparfait auf hausgemachten Birnenkompott,
leckerer Schokobrownie mit Vanillesauce
dazu Pflaumen-Zimt-Eis und etwas Sahne
6,90€

Gebackenes zum Schluss
Von 14:30 Uhr bis 18:00 Uhr backen wir für sie frische Waffeln

Waffeln klassisch
Hausgebackene Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne
5,90 €