

Feine Vorspeisen

Gebeiztes Heilbuttfilet
mit Maiscreme und Wildkräutersalat
9,80 EUR

Dreierlei vom Ziegenfrischkäse
mit Rosengelee und Apfelchutney
11,90 EUR

Carpaccio vom irischen Rinderfilet und Riesengarnele
mariniert mit Zitrone und Olivenöl,
dazu Parmesan
10,50 EUR

Ricotta-Paprika mit Flusskrebsschwänzen
und Balsamico-Wachteleier
12,90 EUR

Krustentierschaumsuppe
mit Tempuragemüse
8,50 EUR

Ratatouille-Creme-Suppe
mit Kanichenboulette
7,50 EUR

Pfifferlings-Creme-Suppe
mit Croutons
5,50 EUR

Hauptgerichte

Doradenfilet
auf cremigem Gemüsekraut und Polenta-Taler
16,90 EUR

Steinbuttfilet in Kokosmilch pochiert
an gebratenem Gemüse und Kartoffel-Limetten-Püree
17,90 EUR

In Senfsud gegarte Kaninchenkeule
an rotem Mangold und Kartoffelkrapfen
16,90 EUR

Waliser Lammrücken an dicken Bohnen
mit Avocado-Tartar und Majoran-Knödeln
18,90 EUR

Spanferkelkarree mit zweierlei Blumenkohl
und knusprigen Chorizo-Kartoffelwürfeln
16,90 EUR

Kalbsleber auf Süßkartoffelstampf
mit Rosmarin-Kirschen und krossem Speck
16,90 EUR

Vegetarisch / Pastaecke

Dinkelrisotto mit Ziegenfrischkäse
und frischer Kresse

14,90 EUR

Handgemachte Pappardelle
in weißem Tomatenschaum und frischem Basilikum

13,50 EUR

Unsere süße Verführung

Dreierlei von der Valrhona Schokolade
mit Balsamico-Pfeffer-Kirschen

7,90 EUR

Gelierte Rosenbowle mit weißem Pfirsichsorbet
und frischen Beeren

7,50 EUR

Quark-Soufflé
an zweierlei Thai Mango

7,50 EUR

Verschiedene Rohmilchkäse
mit Senfsauce und Trauben

ab 8,50 EUR

Rustikales Berghotel

Carpaccio vom irischen Rinderfilet
mariniert mit Balsamico und Olivenöl,
dazu Parmesan und Pinienkerne

10,50 EUR

Sommerlicher Blattsalat
mit Croutons , Pfifferlingen
und frischer Kresse

8,50 EUR

Tomatencremesuppe
mit Poulardenspieß

5,50 EUR

Räucherlachsrose
an Röstitaler, kleinem Salat
und Kräuter-Creme-Frâiche

9,50 EUR

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut, Kartoffelbutterpüree
und einer leichten Senfsauce

14,50 EUR

Gebratenes irisches Rumpsteak
an Bratkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salatteller

18,50 EUR

Schweinefiletmedaillons vom Havelländer Apfelschwein
an sommerlichem Gemüse, Rahmpfifferlingen
und gebackenen Semmelknödeln

15,90 EUR

Zusatzstoffe: Speck, Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Balsamico: Antioxidantien

Delicate Starters

Pickled halibut-filet
with corn cream and wild herb salad

9,80 EUR

Goat cheese three ways
with rose jelly and apple chutney

14.90 EUR

Irish beef Carpaccio
marinated with lemon and olive oil,
in addition Parmesan

10,50 EUR

Ricotta pepper with crawfish tails
with tempura vegetables

8,50 EUR

Ratatouille cream soup
with rabbit rissole

7,50 EUR

Chanterelles cream soup
with croutons

5,50 EUR

Main Entrees

| | |
|---|-----------|
| Gilthead-filet on creamy vegetable-kraut and polenta coin | 16,90 EUR |
| Turbot-filet poached in coco milk on roasted vegetable and potato-lime-puree | 17,90 EUR |
| Rabbit haunch roasted in mustard stock on red chard and potato dumpling | 16,90 EUR |
| Welsh saddle of lamb on broad beans with avocado tartar and marjoram dumplings | 18,90 EUR |
| Loin of suckling pig with two kinds of cauliflower and crispy chorizo-potato-dices | 16,90 EUR |
| Veal liver on sweet potato mash with rosemary cherries and crusty bacon | 16,90EUR |

Vegetary / Pasta Corner

Spelt wheat risotto with goat cheese
and fresh cress

14,90 EUR

Home made pappardelle
in white tomato foam and fresh basil

13,50 EUR

Our sweet temptation

Valrhona Chocolate three ways
with balsamic-pepper-cherries

7,90 EUR

Jellied rose punch with white peach sorbet
and fresh berries

7,50 EUR

Curd cheese soufflé
on two kinds of Thai mango

7,50 EUR

Various raw milk cheeses
with mustard sauce and grapes

from 8,50 EUR

Rustic Berghotel

- Irish beef Carpaccio
marinated with balsamic and olive oil,
in addition Parmesan and pine nuts
10,50 EUR
- Summery leaf salad
with croutons, chanterelles and fresh cress
8,50 EUR
- Tomato cream soup
with poulard skewer
5,50 EUR
- Smoked salmon rose
on hash browns, a small salad and herb crème-fraîche
9,50 EUR
- Grilled zander filet
on cream sauerkraut, potato-butter-puree and a light mustard sauce
14,50 EUR
- Grilled Irish rump steak
fried potatoes, herb butter and a small salad
18,50 EUR
- Pork filet medaillons from the Havelland apple pig
on summery vegetables, cream chanterelles and fried dumplings
15,90 EUR

Additives:

Bacon: nitrite pickling salt, antioxidants, Balsamic: antioxidants

