

Suppen

„Schorfheider“ Wildsoljanka (A,G,H) 5,90 €
mit Knoblauchbagutte

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen (G) 4,50 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch mit
Toast (A,D,E,I,G) 5,80 €

125 g Gebackener Camembert mit
Preiselbeeren, Toast (A,C,G) 6,90 €

Kleiner Vorspeisensalat (G) 3,90 €

Hausgemachter Rot und
Weißkrautsalat (Rohkostsalate) 3,50 €

Knoblauchbaguette 2 Stück (A,G,I,L) 3,50 €

Gurkensalat nach Silkes Art mit Dill 3,00 €

Salatvariationen und Gemüseteller (A,G,I,L)

Salat mit herzhaften Serrano (A,G,I,K,L) 12,90 €
Schinken, Feta Käse und Croutons

Thunfischsalat / Salate der Saison 12,80 €
mit Thunfisch und Zwiebeln (A,G,K,L)

Chickensalat/Salate der Saison mit zart
gegrillter Hähnchenbrust & Obst (A,G,I,L) 13,90 €

Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln 14,50 €
Sauce Hollandaise oder braune Butter

Zu allen Salatvariationen reichen wir ein Knoblauchbaguette.

Schweinesteaks (A,G)

	<i>Schweinesteak mit Kräuterbutter</i>	<i>11,90 €</i>
	<i>Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln</i>	<i>12,80 €</i>
	<i>Steak „a four“ mit Würzfleisch und Käse gratiniert</i>	<i>14,90 €</i>
<i>300g</i>	<i>Steakpfanne (Rind- und Schweine-steak, Hähnchenbrustfilet) mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Letscho</i>	<i>19,50 €</i>
	<i>Beilagen inklusive, wählen Sie bitte: Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Knoblauchbaguette</i>	

Argentinisches Rumpsteak ohne Fett Rand (A,G)

	<i>Streifen vom Argentinischen Weiderind mit Bandnudeln mit Rahmchampignons</i>	<i>15,90 €</i>
<i>200g</i>	<i>Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer und Hausgemachter Kräuterbutter</i>	<i>18,50 €</i>
<i>200 g</i>	<i>Argentinisches Rumpsteak mit frischen Rahmchampignons</i>	<i>19,50 €</i>
<i>400 g</i>	<i>Argentinisches Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter</i>	<i>26,50 €</i>

*Beilagen inklusive, wählen Sie bitte:
Bratkartoffeln, Pommes Frites, Knoblauchbaguette, Kroketten,*

Folienkartoffel mit Sauerrahm als Beilage +1,50 €

Schnitzelleien (A,G,C)

Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei) 12,50 €

Schnitzel mit Rahmchampignons 14,80 €

Schnitzelpfanne (Serviert in der Pfanne) 16,90 €
mit Letscho und Champignons (A,G,C)

Vulkanschnitzel mit Hackfleisch und 15,90 €
Tomatensoße (wird mit Feuer Serviert)

400g *Megaschnitzel XL mit Salatbeilage* 15,60 €

Darfs noch etwas drauf sein Z.b.Eier,
Letscho oder Champignons fragen Sie einfach
unsere Restaurantfachkräfte

Hähnchenbrustfilets

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit 14,50 €
Currysauce und Wildreis (A,G,C)

Hähnchenbrustfilet „Italienisch“ mit 14,20 €
Tomate Mozzarella gratiniert (A,G,C)

Hähnchenbrustfilet mit frischen 14,90 €
hausgemachten Rahmchampignons (A,G,C)

Beilagen inklusive, wählen Sie bitte:
Bratkartoffeln, Pommes Frites, Knoblauchbaguette, Kroketten

Folienkartoffel mit Sauerrahm als Beilage +1,50 €

Fischgerichte

*Brathering mit Bratkartoffeln und
frischen Zwiebeln (A,G,D,C)* 9,80 €

*Schollenfilet gebacken mit hausgemachter
Remoulade und Bratkartoffeln (A,G,D,C)* 12,80 €

*Zanderfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln
und Silkes Gurkensalat mit Dill (A,G,D,C)* 15,90 €

Hausmannskost

*Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und
Bratkartoffeln(A,G,C)* 9,80 €

*Bauernfrühstück von 3 Eiern mit
Krautsalat / Gewürzgurke(A,G,C)* 8,90 €

*Brotzeit (Salami, Käse, Schinken,
Schmalz, Butter, Gurke, usw.)* 12,90 €

Kinderspeisen

*Jägerschnitzel mit Nudeln und
Tomatensauce (A,G,C)* 6,90 €

*2 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln
und Dillsauce(A,G,C)* 5,60 €

*Chicken-Nuggets mit Ketchup und
Pommes Frites (A,G,C)* 5,80 €

Schnitzel für Kinder + Pommes Frites 8,90 €

Extras

<i>Feurige Zwiebeln</i>	1,50 €
<i>Knoblauchbaguette 2 Stk.</i> (A,F,i,J)	3,50 €
<i>Kräuterbutter „Hausgemacht“ 1 Stk.</i> (G)	1,00 €
<i>1 Schale Sauerrahm</i> (G)	2,50 €
<i>Bratensauce</i> (A,F,i,J)	1,50 €
<i>Ananas-Curry-Sauce</i> (A,F,i,J)	1,50 €
<i>Frische Rahmchampignons</i> (A,F,i,G,J)	3,80 €
<i>Gebratene Zwiebeln</i>	2,50 €
<i>Letscho</i> (A,F,i,J)	3,50 €
<i>Ketschup / Majo</i> (i,L,A)	0,50 €

Es ist ein alter Brauch, wo man gut isst, da dauert es auch.

Allergenkennzeichnung

(A) Gluten (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch
(E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch (H) Schalenfrüchte
(I) Sellerie (J) Senf ((K) Sesam (L) Schwefeldioxid
(M) Lupine (N) Weichtiere

Zusatzstoffe

(1) Koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) mit Zitronensäure
(4) Chinin (5) Ingwerhaltig

Seniorenportionen werden bei uns wie folgt berechnet: ½ des Preises + 2,50

Spezialitäten des Hauses

(A,G,D,C)

<i>Wildgulaschsuppe mit Knoblauchbaguette</i>	6,90 €
<i>„Schorfheider“ Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen hausgemachtem Rotkohl</i>	16,90 €
<i>½ Ente Altdeutsch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	15,90 €
<i>¼ Ente Altdeutsch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	12,90 €

Täglich ab 11,30 Uhr Mittagstisch!!

*Das Beste zum Schluss, der Premium Black-Label
Kräuterlikör Absacker of Germany* 2 cl 2,80 €